IT	**MANUALE D'ISTRUZIONI** CUCINE A GAS EVOLUZIONE POWER	**52**
EN	**OPERATING INSTRUCTIONS** GAS COOKERS EVOLUZIONE POWER	**67**
FR	**NOTICE D'ENTRETIEN** CUISINIERES A GAZ EVOLUZIONE POWER	**82**
DE	**INSTALLATIONSANLEITUNGEN** GASHERDE EVOLUZIONE POWER	**97**
ES	**MANUAL DE INSTRUCCIONES** COCINAS A GAS EVOLUZIONE POWER	**113**
NL	**HANDLEIDING** GASFORNUIZEN EVOLUZIONE POWER	**128**
PT	**MANUAL DE INSTRUÇÕES** FOGÕES A GÁS EVOLUÇÃO POWER	**144**
EL	**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ** ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ EVOLUZIONE POWER	**159**
CS	**NÁVOD K POUŽITÍ** PLYNOVÝCH SPORÁKŮ EVOLUZIONE POWER	**175**
SK	**NÁVOD NA POUŽITIE** PLYNOVÝCH SPORÁKOV EVOLUZIONE POWER	**190**
HU	**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ** EVOLUZIONE POWER GÁZTŰZHELYEK	**206**
DA	**BRUGERVEJLEDNING** GASKOMFURER EVOLUTION POWER	**221**
NO	**BRUKSANVISNING** GASSKONFYRER EVOLUZIONE POWER	**237**
SV	**BRUKSANVISNING** GASSPISAR EVOLUZIONE POWER	**252**
PL	**INSTRUKCJA** KUCHNIE GAZOWE EWOLUCJA POWER	**267**
RO	**MANUAL DE INSTRUCȚIUNI PENTRU** ARAGAZURILE PE GAZ POWER	**282**



BE CZ

DK DE EE EL

ES FR IE IT

CY LV LT LU

HU MT NL AT

PL PT SI SK

FI SE UK NO

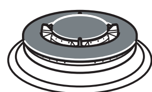
RO

PALNIKI

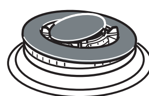
PL

		Palnik R POWER	Palnik UR POWER	Palnik R Ø 90	Palnik UR Ø 120	Palnik TC Ø 130	Piekarnik gazowy FG1_600	Piekarnik gazowy FG1_700	Piekarnik gazowy FG	Piekarnik gazowy TF_600	Piekarnik gazowy TF_700/900
Moc znamionowa	kW	3.5	6.0	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0
Moc znamionowa G110	kW	3.5	5.5	2,8	3,4	3,6	3,0	4,0	6,0	5,7	7,0
Moc znamionowa G120	kW	3,5	5,5	2,8	3,4	3,6	3,0	4,0	6,8	6,0	7,5
Moc zmniejszona	kW	1,0	1,6	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7

Nazwa gazu	**Palnik**	**Ø Dysze główne**	**Ø By Pass**	**Reg. Powietrze Pierwotne**	**Ø Dysze Płomienia kontrolnego**
GAZ G20 20mbar	R	130	52	Stałe	/
METAN	UR	145	52	Stałe	/
	TC	136	65	Stałe	/
	FG1_600	145	52	Stałe	/
	FG1_700	150 (0332)	52	Stałe	/
	FG	215R	75	12mm	Regulowany
	TF_600	190	60	Otwarty	Regulowany
	TF_700/900	275	85	18mm	Regulowany
	R POWER	140	Regulowany	6 mm	Regulowany
	UR POWER	185	Regulowany	10 mm	Regulowany
GAZ G30/31 36mbar	R	85	52	Stałe	/
Gazol GPL	UR	93	52	Stałe	/
	TC	102	65	Stałe	/
	FG1_600	93	52	Stałe	/
	FG1_700	100	52	Stałe	/
	FG	140	75	12mm	Regulowany
	TF_600	115	60	Otwarty	Regulowany
	TF_700/900	180	85	11mm	Regulowany
	R POWER	88	40	8 mm	20
	UR POWER	115	55	15 mm	20

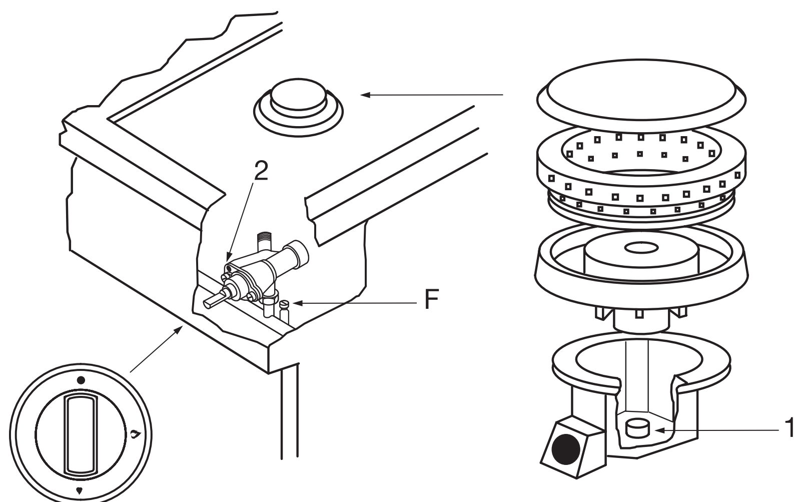


1.1

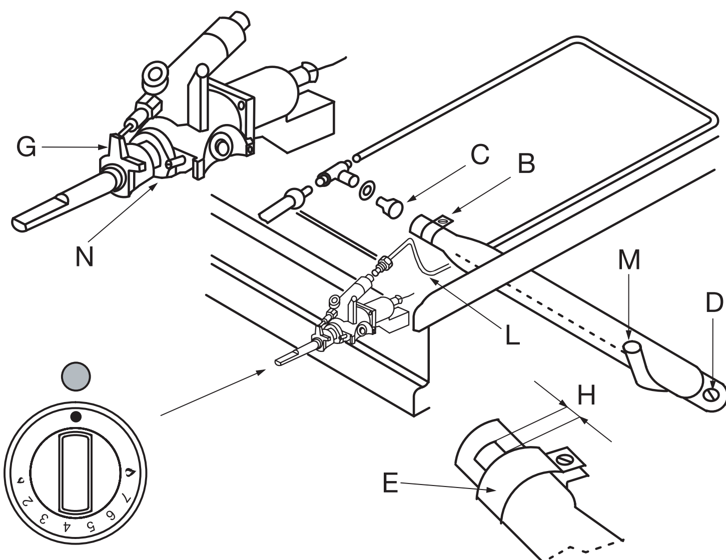


1.2

1

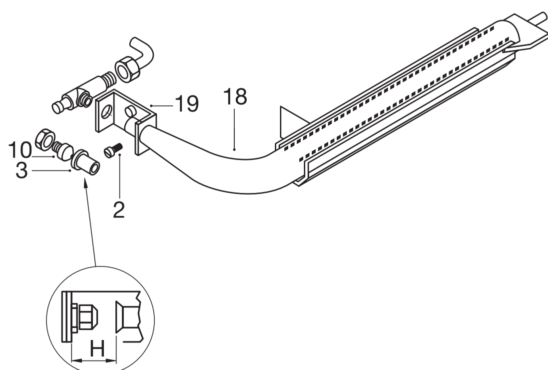


2

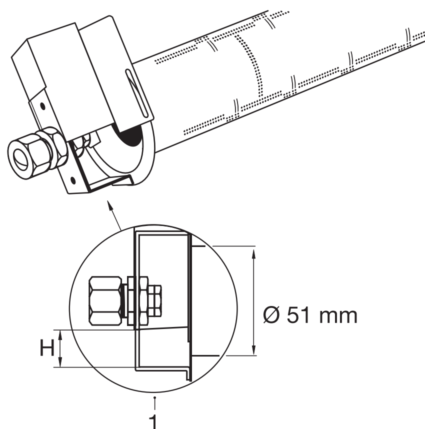


3

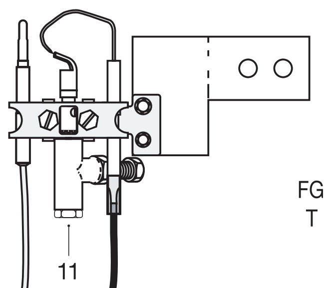
4.1



4.2

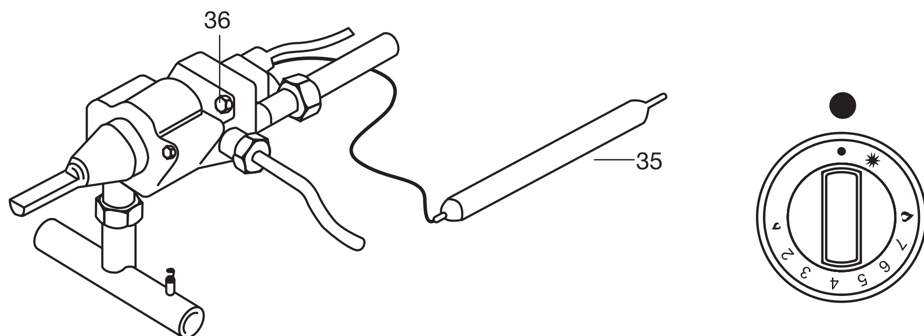


4.3

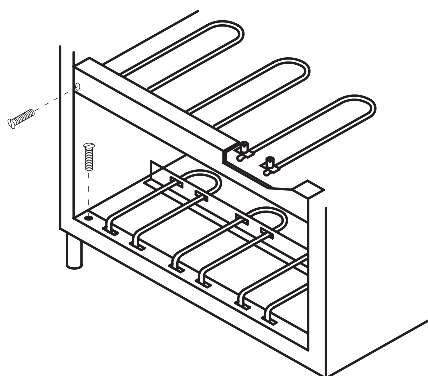


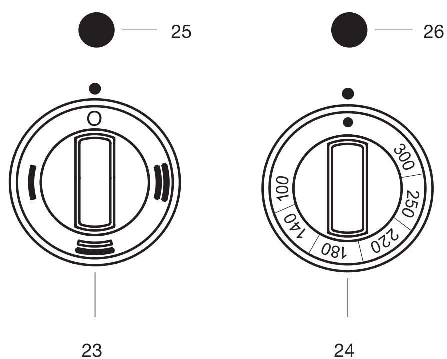
FG
T

4

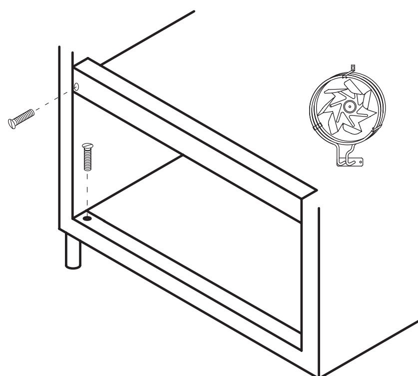


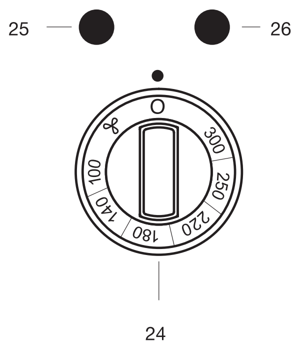
5




25
26
O
300
250
220
180
140
100
23
24

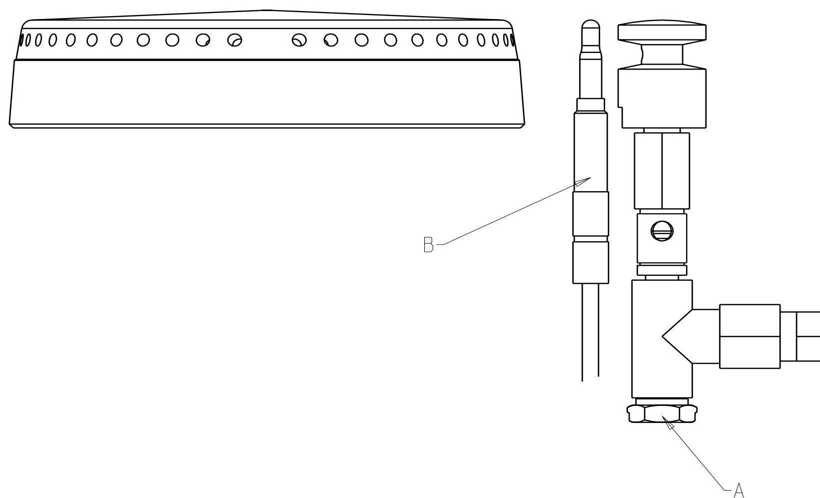
6



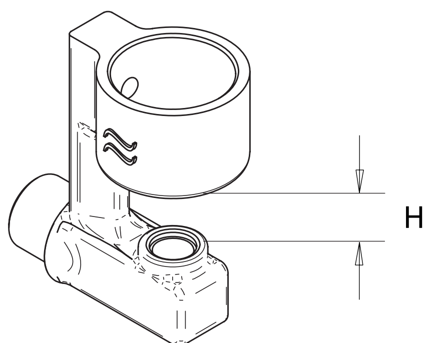

25
26
O
300
250
220
180
140
100
24

7

R POWER
UR POWER

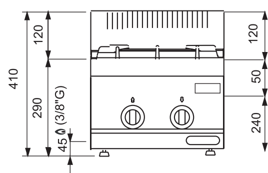


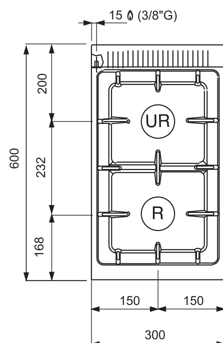
8



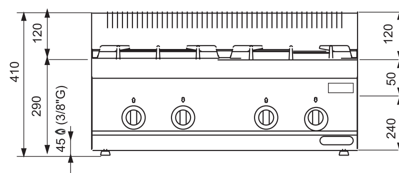
9

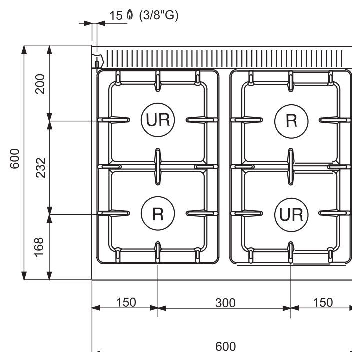
G6F2B



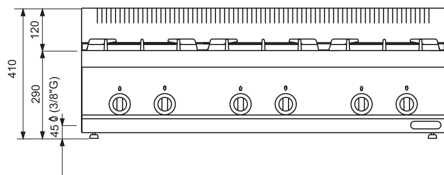


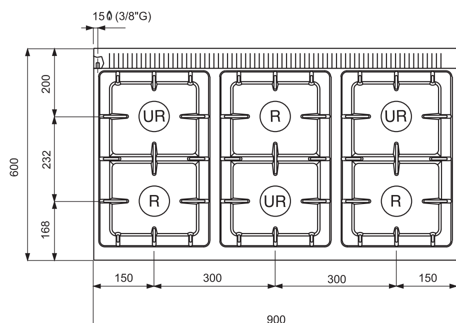
G6F4B



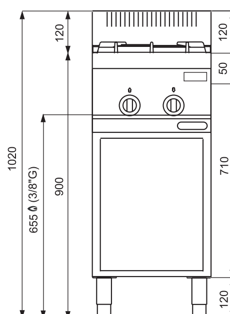


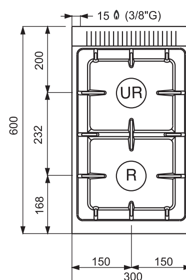
G6F6B



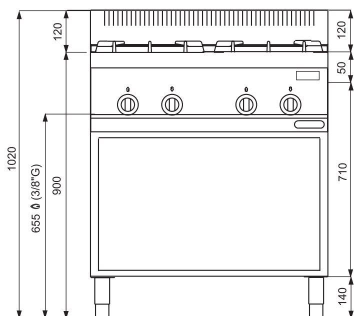


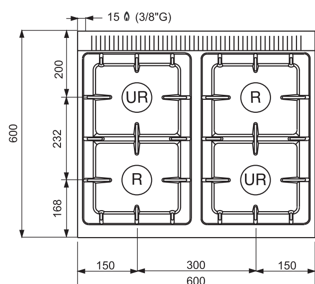
G6F2M



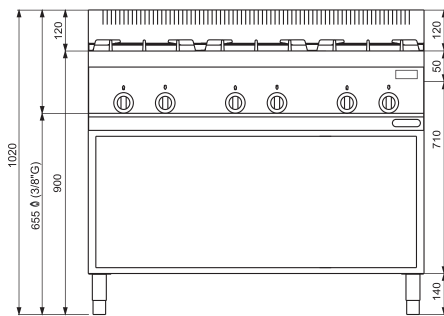


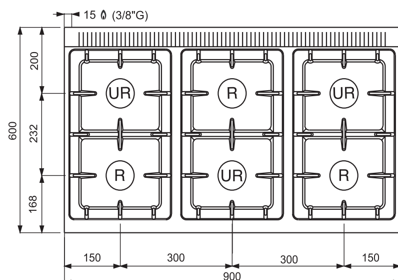
G6F4M



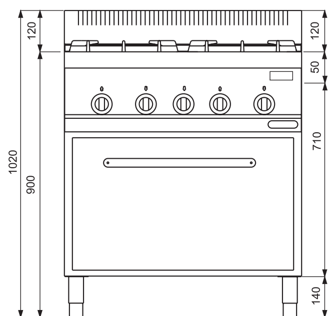


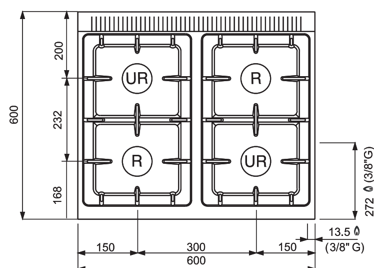
G6F6M



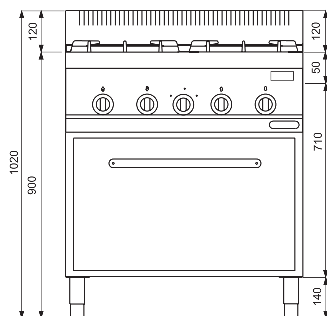


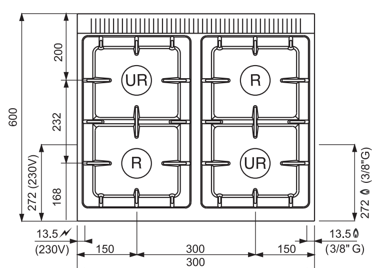
G6F4+FG1





G6F4+FE1





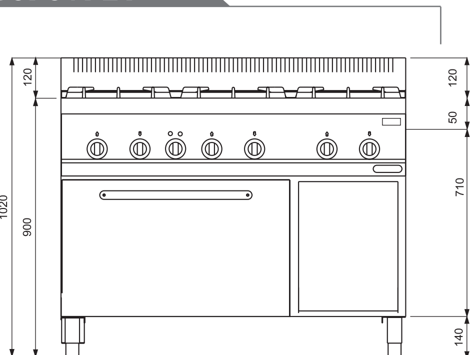
G6F6+FG1

120 120 50 710 1020 900 140

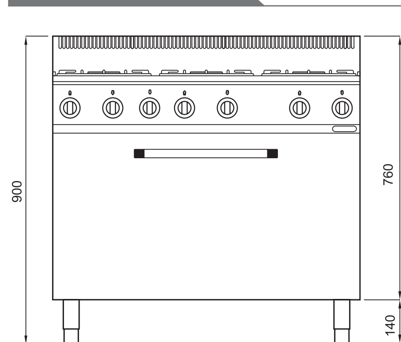
200 232 168 600 UR R UR R UR R 272 (3/8"G)

150 300 300 150 900 13.5 (3/8"G)

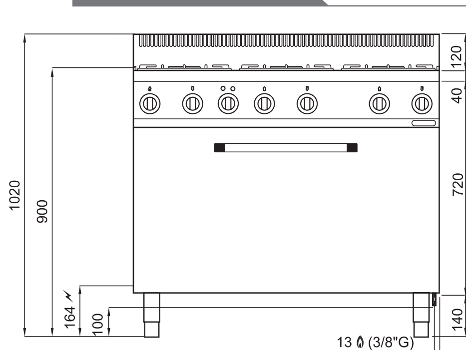
G6F6+FE1



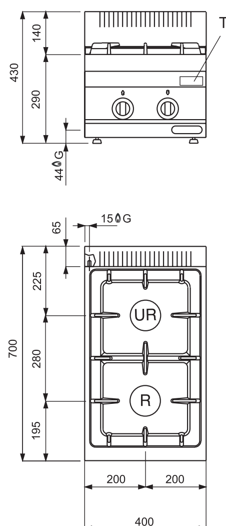
G6F6 + T



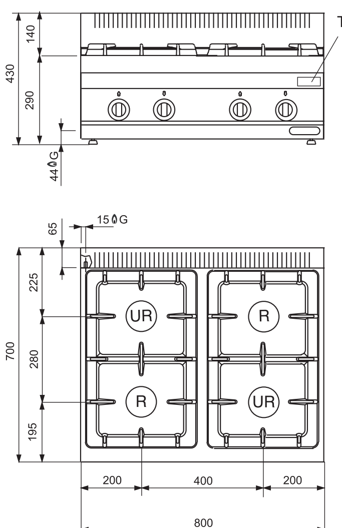
G6F6 + TE



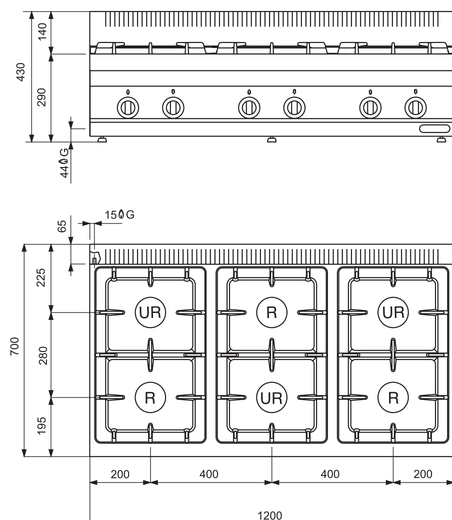
G7F2BE



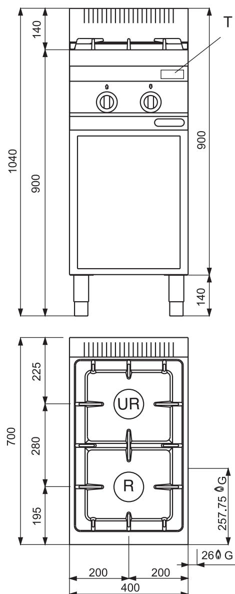
G7F4BE



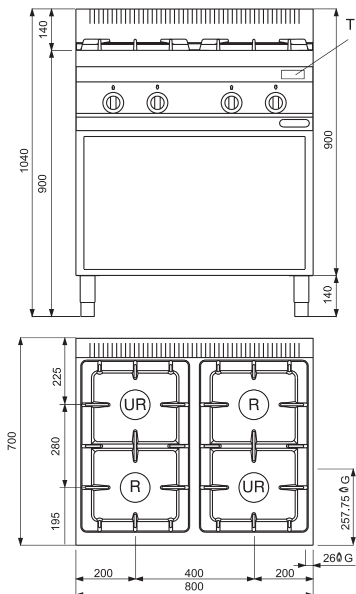
G7F6BE



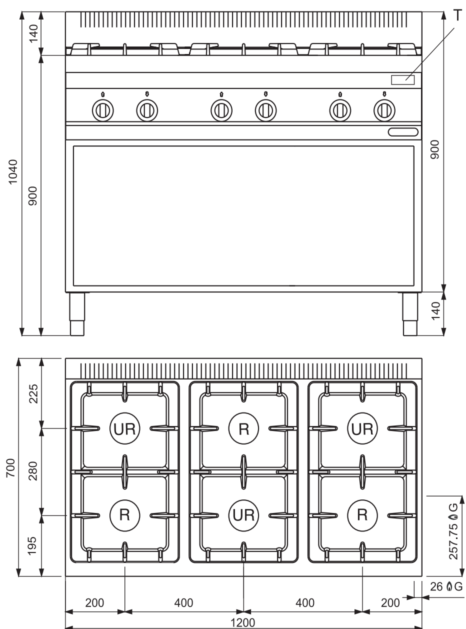
G7F2ME



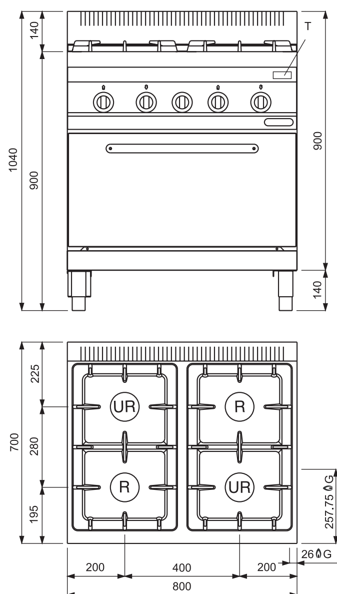
G7F4ME



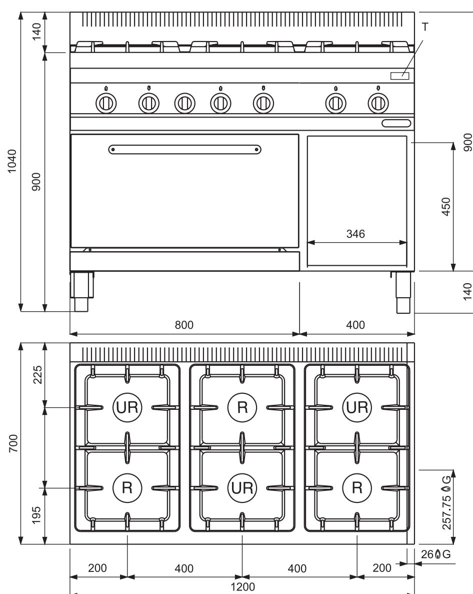
G7F6ME



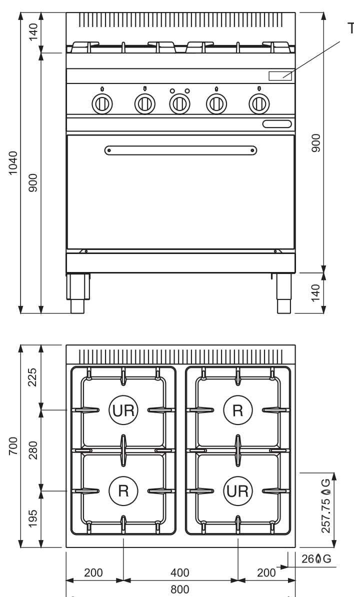
G7F4E+FG1



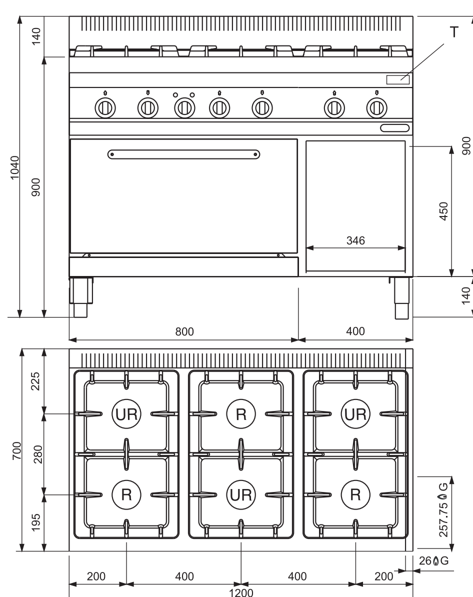
G7F6E+FG1



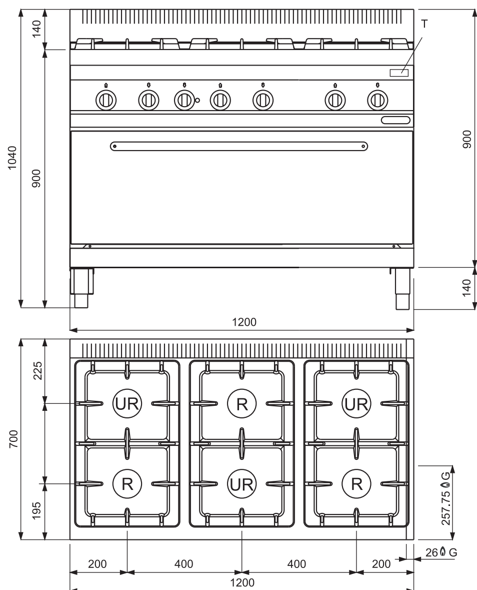
G7F4E+FE1 G7F4E+FE



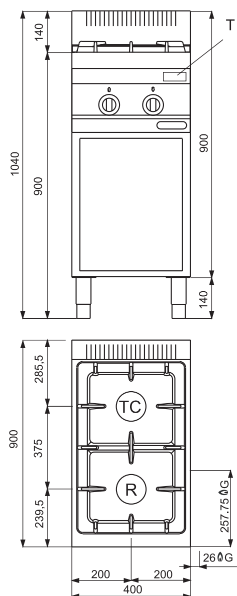
G7F6E+FE1 G7F6E+FE



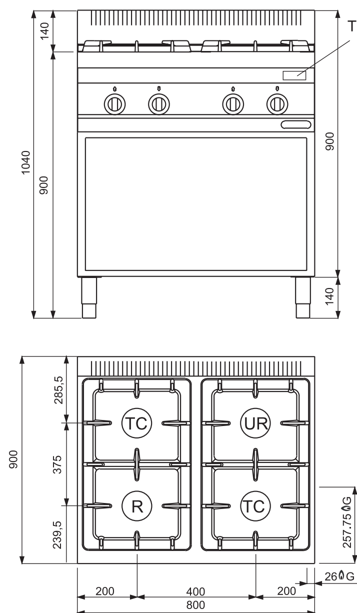
G7F6E+T



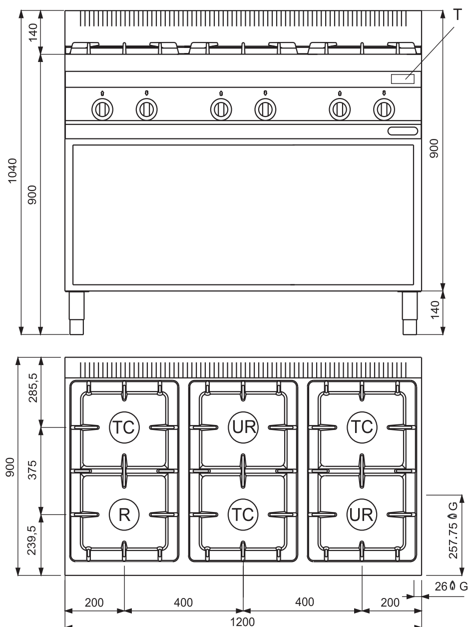
G9F2ME



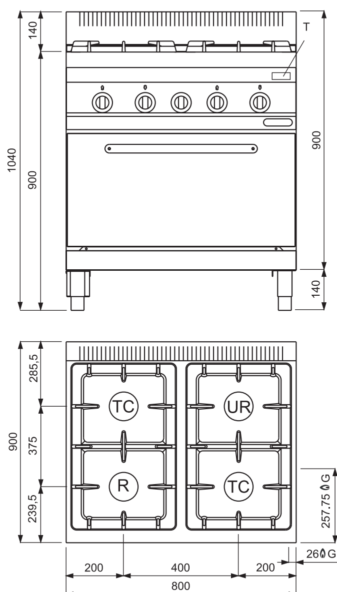
G9F4ME



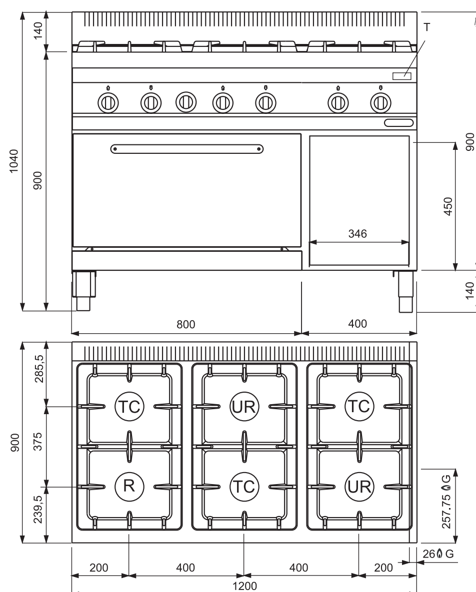
G9F6ME



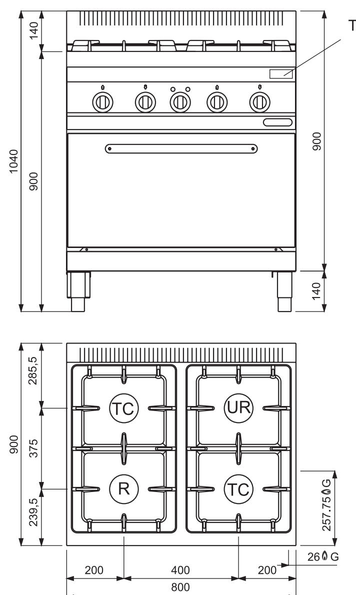
G9F4E+FG1



G9F6E+FG1



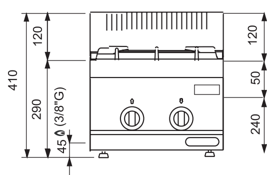
G9F4E+FE1

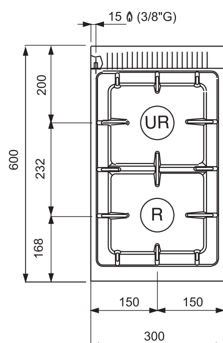


G9F6E+FE1

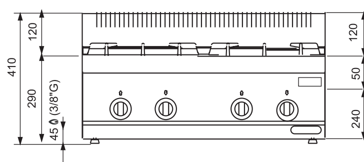
TC UR TC R TC UR T

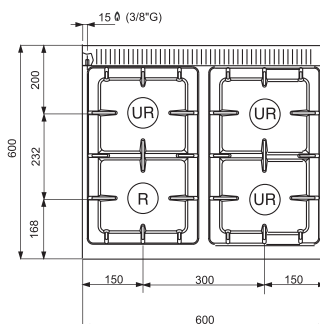
G6F2BPW



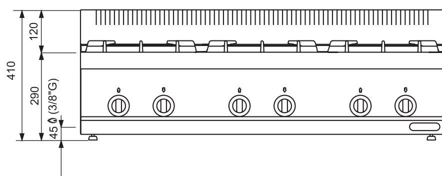


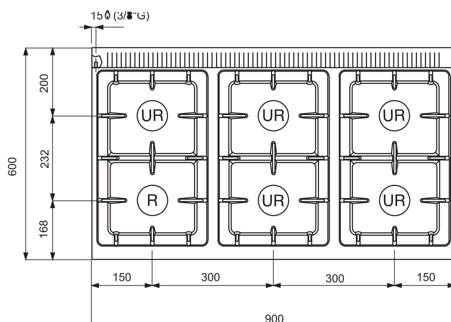
G6F4BPW



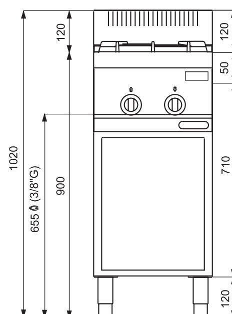


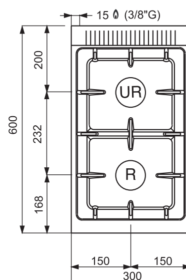
G6F6BPW



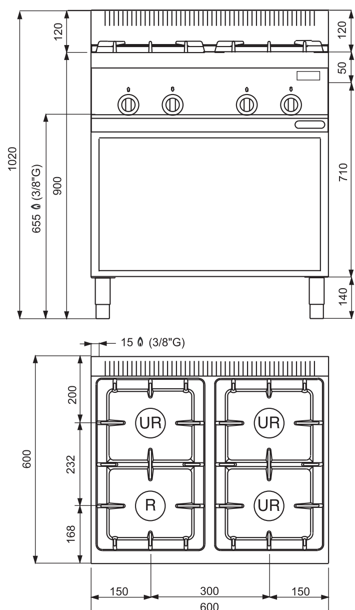


G6F2MPW

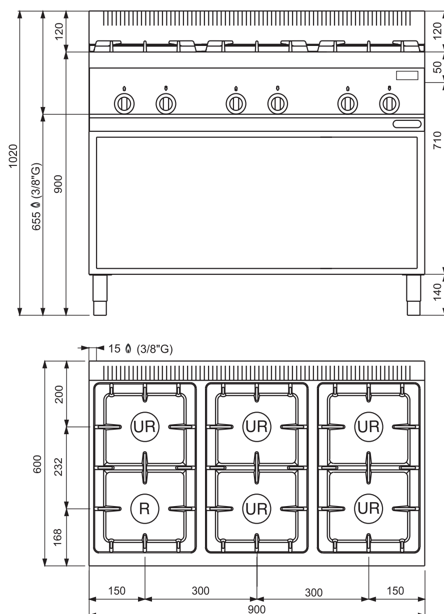




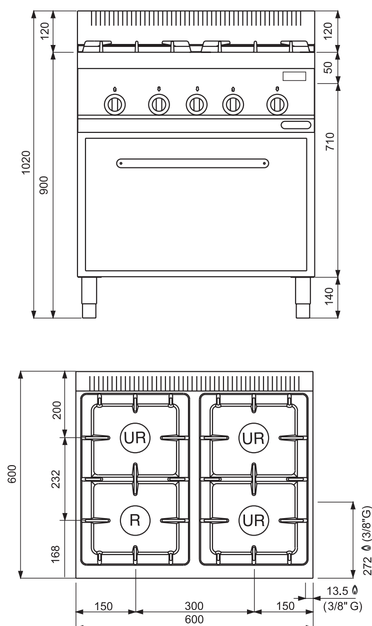
G6F4MPW



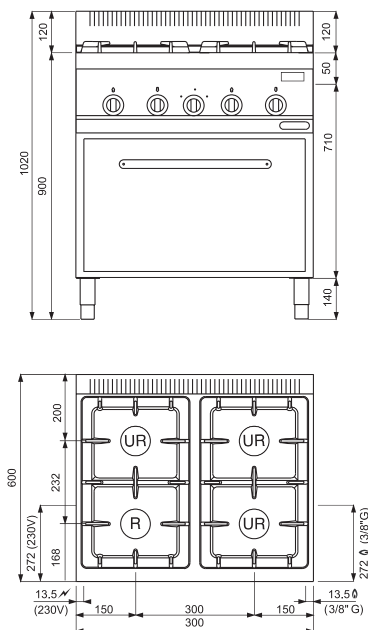
G6F6MPW



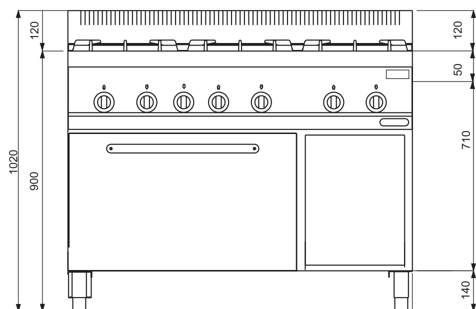
G6F4PW+FG1

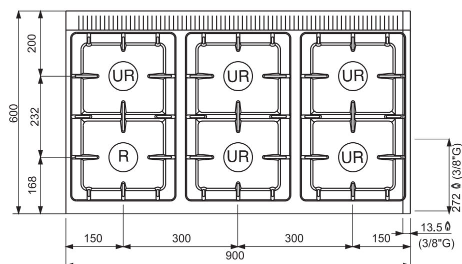


G6F4PW+FE1

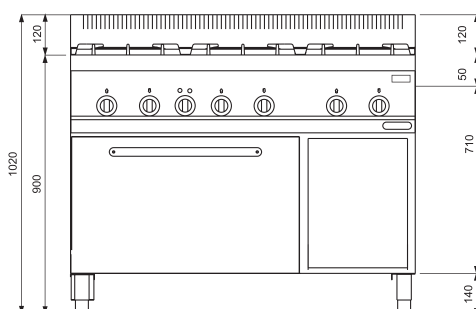


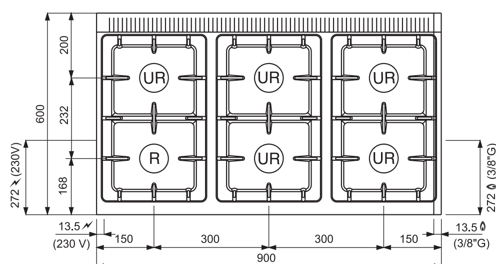
G6F6PW+FG1



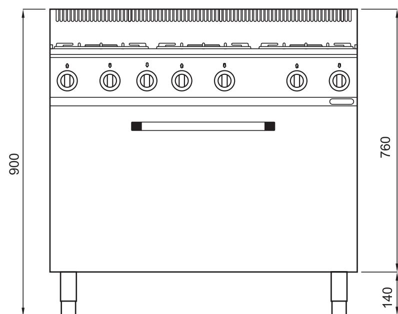


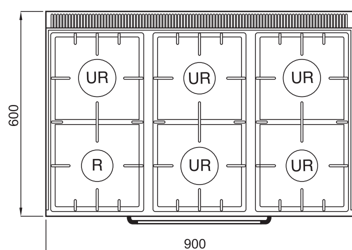
G6F6PW+FE1



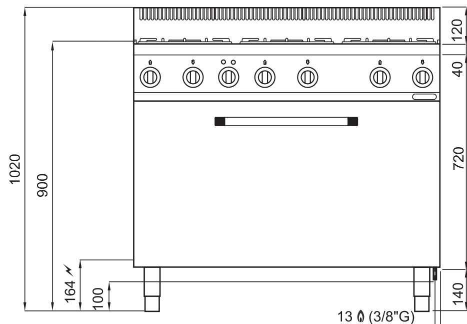


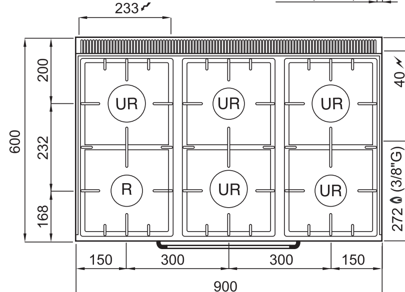
G6F6PW+T



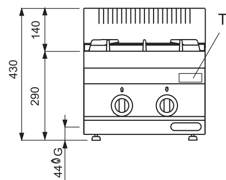


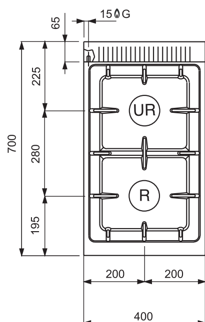
G6F6PW+TE



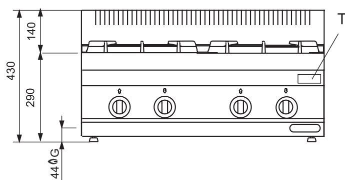


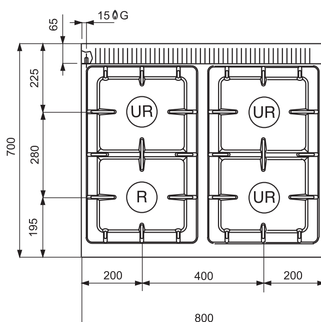
G7F2BPW



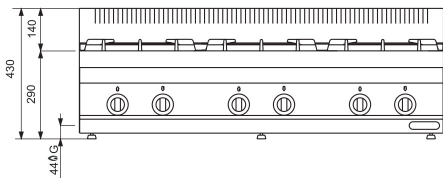


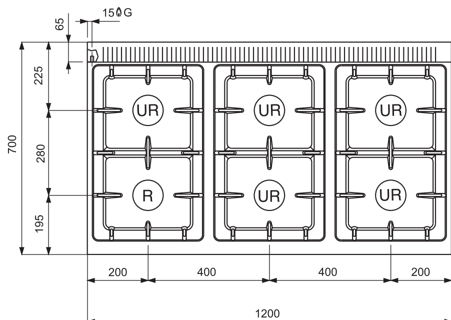
G7F4BPW



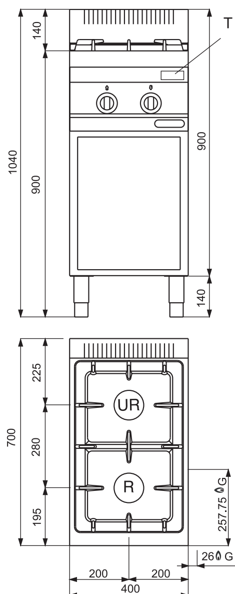


G7F6BPW

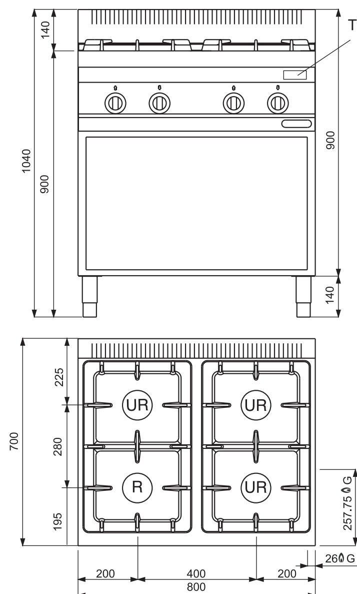




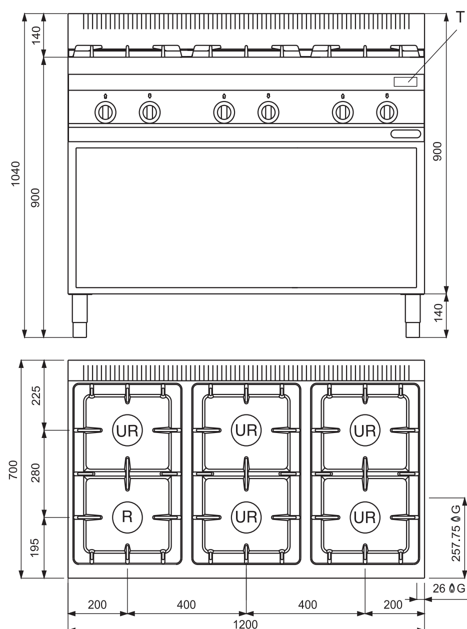
G7F2MPW



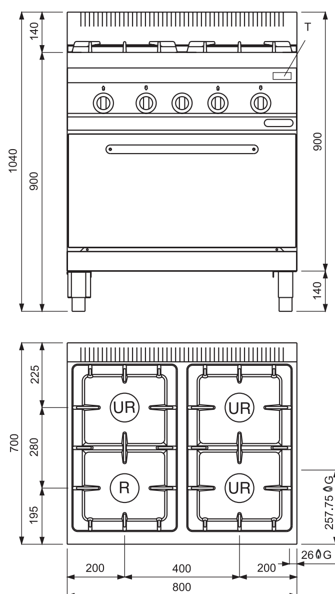
G7F4MPW



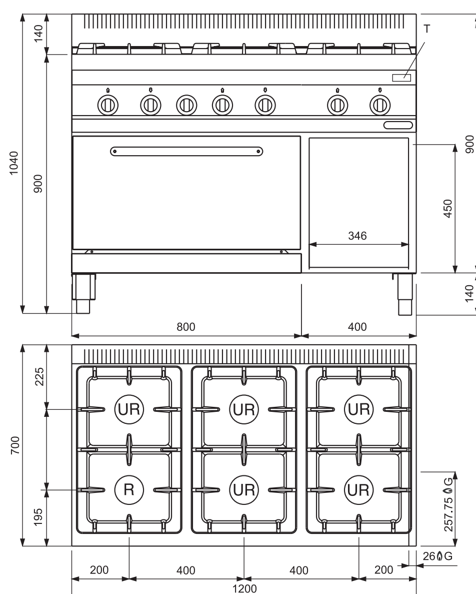
G7F6MPW



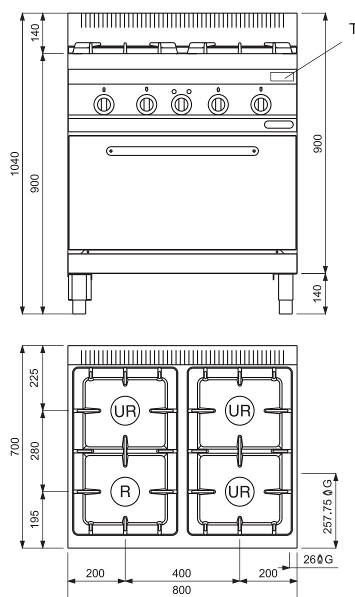
G7F4PW+FG1



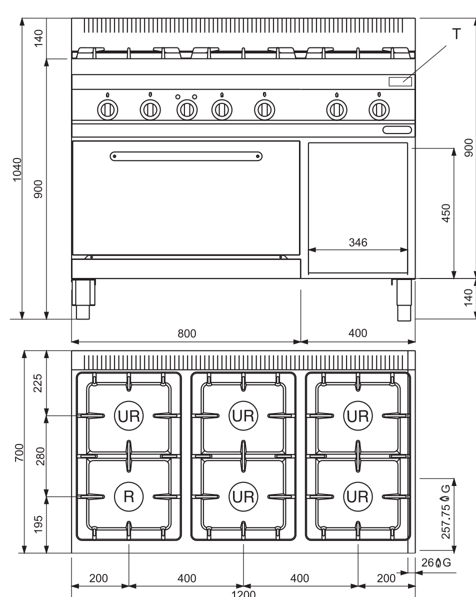
G7F6PW+FG1



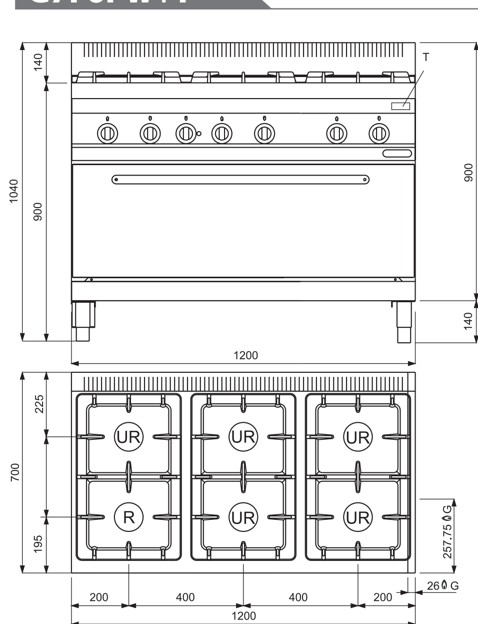
G7F4PW+FE1 G7F4PW+FE



G7F6PW+FE1 G7F6PW+FE

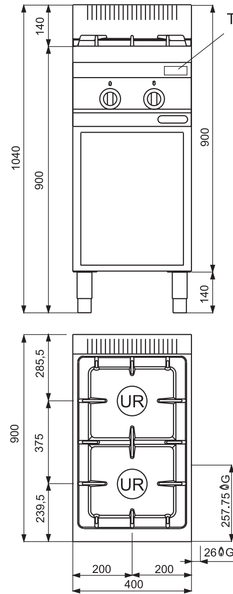


G7F6PW+T

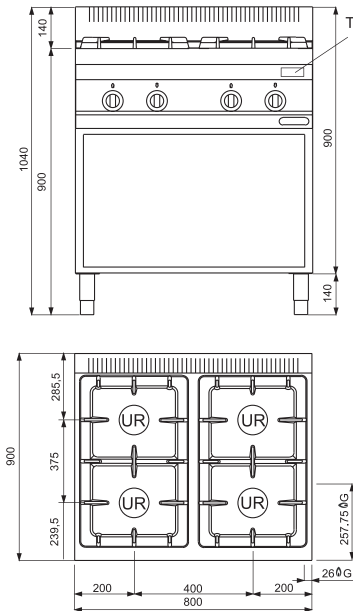


T
140
1040
900
900
140
1200
225
700
195
UR
UR
UR
R
UR
UR
257.75 G
26 G
200
400
400
200
1200

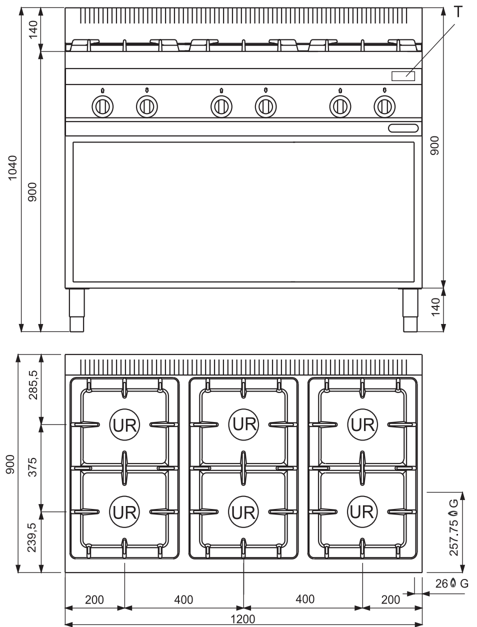
G9F2MPW



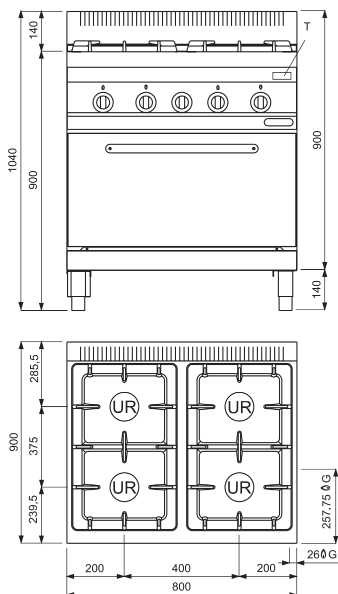
G9F4MPW



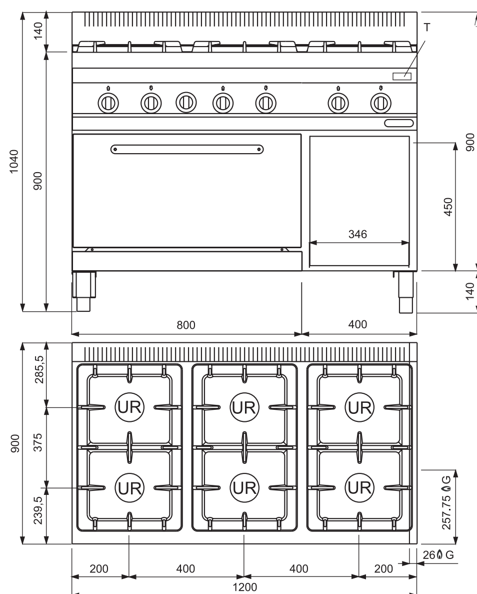
G9F6MPW



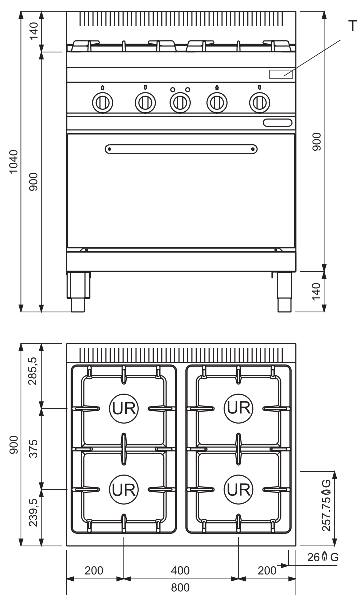
G9F4PW+FG1 - G9F4PW+FG



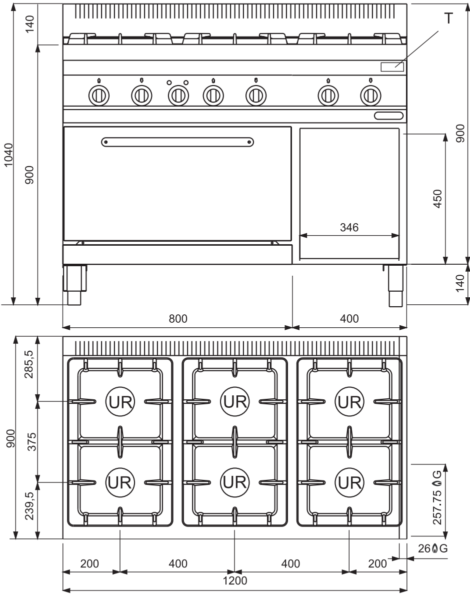
G9F6PW+FG1 - G9F6PW+FG



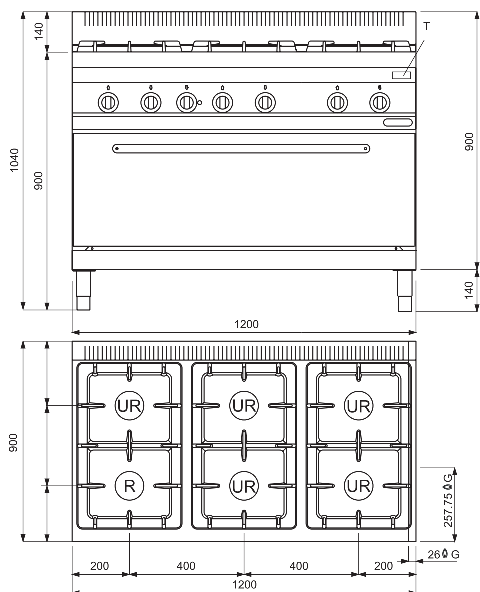
G9F4PW+FE1 - G9F4PW+FE



G9F6PW+FE1 - G9F6PW+FE



G9F6PW+T



140
1040
900
T
900
140
1200
900
UR
UR
UR
R
UR
UR
257.75 G
26 G
200
400
400
200
1200

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Blat (h razem)	Typ
G6F2B	2 palniki otwarte	mm 300 x 600 x290 (410)	A
G6F4B	4 palniki otwarte	mm 600 x 600 x290 (410)	A
G6F6B	6 palników otwartych	mm 900 x 600 x290 (410)	A
G6F2M	2 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6F4M	4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6F6M	6 palników otwartych z wnęką nie zabudowaną	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A
G6F4 + FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6F4 + FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6F6 + FG1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A
G6F6 + FE1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A
G6F6 + T	6 palników otwartych- 1piekarnik gazowy T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A
G6F6 + TE	6palników otwartych- 1 piekarnik elektryczny T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Blat (h razem)	Typ
G7F2BE	2 palniki otwarte	mm 400 x 700 x290 (430)	A
G7F4BE	4 palniki otwarte	mm 800 x 700 x290 (430)	A
G7F6BE	6 palników otwartych	mm 1200 x 700 x290 (430)	A
G7F2ME	2 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4ME	4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6ME	6 palników otwartych z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4E + FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4E + FG	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4E + FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4E + FE	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6E + FG1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 900 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6E + FG	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6E + T	6 palników otwartych- 1piekarnik T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6E + FE1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6E + FE	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elaktryczny 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Blat (h razem)	Typ
G9F2ME	2 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A
G9F4ME	4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6ME	6 palników otwartych z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A
G9F4E + FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A
G9F4E + FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6E + FG1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6E + FE1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Blat (h razem)	Typ
G6F2BPW	2 palniki otwarte	mm 300 x 600 x290 (410)	A
G6F4BPW	4 palniki otwarte	mm 600 x 600 x290 (410)	A
G6F6BPW	6 palników otwartych	mm 900 x 600 x290 (410)	A
G6F2MPW	2 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6F4MPW	4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6F6MPW	6 palników otwartych z wnęką nie zabudowaną	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A
G6F4PW + FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6F4PW + FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6F6PW + FG1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A
G6F6PW + FE1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A
G6F6PW + T	6 palników otwartych- 1piekarnik gazowy T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A
G6F6PW + TE	6palników otwartych- 1 piekarnik elektryczny T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700 POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Blat (h razem)	Typ
G7F2BPW	2 palniki otwarte	mm 400 x 700 x290 (430)	A
G7F4BPW	4 palniki otwarte	mm 800 x 700 x290 (430)	A
G7F6BPW	6 palników otwartych	mm 1200 x 700 x290 (430)	A
G7F2MPW	2 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4MPW	4 palniki otwarte z wnęką nie zabudowaną	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6MPW	6 palników otwartych z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4PW + FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4PW + FG	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4PW + FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4PW + FE	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6PW + FG1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 900 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6PW + FG	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6PW + T	6 palników otwartych- 1piekarnik T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6PW + FE1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6PW + FE	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elaktryczny 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700 POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (LxPxH) Blat (h razem)	Typ
G9F2MPW	2 otwarte ognie z wnęką	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A
G9F4MPW	4 otwarte ognie con z wnęką	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6MPW	6 otwartych ogni con vz wnęką	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A
G9F4PW + FG1	4 otwarte ognie - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A
G9F4PW + FG	4 otwarte ognie - 1 piekarnik gazowy 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A
G9F4PW + FE1	4 otwarte ognie - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A
G9F4PW + FE	4 otwarte ognie - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6PW + FG1	6 otwartych ogni - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6PW + FG	6 otwartych ogni - 1 piekarnik gazowy 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6PW + FE1	6 otwartych ogni - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6PW + FE	6 otwartych ogni - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A
G9F6PW + T	6 otwarte ognie - 1 cały piekarnik	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600

TABELA 1

MODEL	Moc Nominalna	Zużycie Gazol GPL G30/G31	Zużycie Metan G20	Zużycie Gaz miejski G110	Zużycie Gaz miejski G120	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie pr zygotowawcze	Kabel typu H07RNF przek.	Palnik R d90		Palnik UR d120		Piekarnik gazowy FG1		Piekarnik elektryczny FE1		Piekarnik gazowy T		Piekarnik elektryczny T	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,48	0,65	1,60	1,42	13	A				1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,48	0,65	1,60	1,42	13	A				1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,97	1,31	3,20	2,84	25	A				2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,97	1,31	3,20	2,84	25	A				2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,45	1,97	4,80	4,27	38	A				3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,45	1,97	4,80	4,27	38	A				3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,24	1,68	4,10	3,65	31	A				2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,73	2,34	5,70	5,07	44	A				3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,97	1,31	3,20	2,84	25	A	3,00	230	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,45	1,97	4,80	4,27	38	A	3,00	230	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				
G6F6+T	24,6	1,90	2,58	6,35	5,63	50	A				3	2,8	3	3,4					1	6		
G6F6+TE	18,6	1,45	1,97	4,80	4,27	38	A	5,2			3	2,8	3	3,4							2	2,6

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700

TABELA 1

MODEL	Moc Nominalna	Zużycie Gazol GPL G30/G31	Zużycie Metan G20	Zużycie Gaz miejski G110	Zużycie Gaz miejski G120	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu H07RNF przek.	Palnik R d90		Palnik UR d120		Piekarnik gazowy FG1		Piekarnik gazowy FG		Piekarnik gazowy T		Piekarnik elektryczny FE1		Piekarnik elektryczny FE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	1,60	1,42	12	A				1	2,8	1	3,4		4,0		7,8		12,0		3,3		5,9
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	1,60	1,42	12	A				1	2,8	1	3,4		4,0		7,8		12,0		3,3		5,9
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	3,20	2,85	25	A				2	2,8	2	3,4		4,0		7,8		12,0		3,3		5,9
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	3,20	2,85	25	A				2	2,8	2	3,4		4,0		7,8		12,0		3,3		5,9
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	4,80	4,27	37	A				3	2,8	3	3,4		4,0		7,8		12,0		3,3		5,9
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	4,80	4,27	37	A				3	2,8	3	3,4		4,0		7,8		12,0		3,3		5,9
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	4,23	3,77	33	A				2	2,8	2	3,4	1	4,0		7,8		12,0		3,3		5,9
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	5,83	5,19	45	A				3	2,8	3	3,4	1	4,0		7,8		12,0		3,3		5,9
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14			40	A				2	2,8	2	3,4		4,0	1	7,8		12,0		3,3		5,9
G7F4E+FG (G110)	18,40			4,75		37	A				2	2,8	2	3,4		4,0	1	6,0		7,0		3,3		5,9
G7F4E+FG (G120)	19,20				4,41	38	A				2	2,8	2	3,4		4,0	1	6,8		7,5		3,3		5,9
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79			53	A				3	2,8	3	3,4		4,0	1	7,8		12,0		3,3		5,9
G7F6E+FG (G110)	24,60			6,35		49	A				3	2,8	3	3,4		4,0	1	6,0		7,0		3,3		5,9
G7F6E+FG (G120)	25,40				5,83	51	A				3	2,8	3	3,4		4,0	1	6,8		7,5		3,3		5,9
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	3,20	2,85	25	A	3,0	230	3x1,5	2	2,8	2	3,4		4,0		7,8		12,0	1	3,3		5,9
G7F6E+FE1	18,60	1,46	1,97	4,80	4,27	37	A	3,0	230	3x1,5	3	2,8	3	3,4		4,0		7,8		12,0	1	3,3		5,9
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	3,20	2,85	25	A	7,5	415	3x1,5	2	2,8	2	3,4		4,0		7,8		12,0		3,3	1	5,9
G7F6E+FE	18,60	1,46	1,97	4,80	4,27	37	A	7,5	415	3x1,5	3	2,8	3	3,4		4,0		7,8		12,0		3,3	1	5,9
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24			61	A				3	2,8	3	3,4		4,0		7,8	1	12,0		3,3		5,9
G7F6E+T (G110)	25,60			6,61		51	A				3	2,8	3	3,4		4,0		6,0	1	7,0		3,3		5,9
G7F6E+T (G120)	26,10				5,99	52	A				3	2,8	3	3,4		4,0		6,8	1	7,5		3,3		5,9

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 900

TABELA 1

MODEL	Moc Nominalna	Zużycie Gazol GPL G30/G31	Zużycie Metan G20	Zużycie Gaz miejski G110	Zużycie Gaz miejski G120	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygoto-wawcze	Kabel typu H07RNF przek.	Palnik R d90		Palnik UR d120		Palnik TC d120		Piekarnik gazowy FG1		Piekarnik gazowy FG		Piekarnik gazowy T		Piekarnik elektryczny FE1		Piekarnik elektryczny FE	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G9F2ME	6,40	0,50	0,68	1,65	1,47	13	A				1	2,8		3,4	1	3,6		4,0		7,8		12,0		3,0		5,9
G9F4ME	13,40	1,05	1,42	3,46	3,08	27	A				1	2,8	1	3,4	2	3,6		4,0		7,8		12,0		3,0		5,9
G9F6ME	20,40	1,60	2,16	5,26	4,68	41	A				1	2,8	2	3,4	3	3,6		4,0		7,8		12,0		3,0		5,9
G9F4E+FG1	17,40	1,36	1,84	4,49	3,99	35	A				1	2,8	1	3,4	2	3,6	1	4,0		7,8		12,0		3,0		5,9
G9F6E+FG1	24,40	1,91	2,58	6,30	5,60	49	A				1	2,8	2	3,4	3	3,6	1	4,0		7,8		12,0		3,0		5,9
G9F6E+FG	28,20	2,21	2,98			56	A				1	2,8	2	3,4	3	3,6		4,0	1	7,8		12,0		3,0		5,9
G9F4E+FE1	13,40	1,05	1,42	3,46	3,08	27	A	3,00	230	3x1,5	1	2,8	1	3,4	2	3,6		4,0		7,8		12,0	1	3,0		5,9
G9F6E+FE1	20,40	1,60	2,16	5,26	4,68	41	A	3,00	230	3x1,5	1	2,8	2	3,4	3	3,6		4,0		7,8		12,0	1	3,0		5,9
G9F6E+T	32,40	2,54	3,43			65	A				1	2,8	2	3,4	3	3,6		4,0		7,8	1	12,0		3,0		5,9

KUCHENKI GAZOWE - SERIA 600 POWER

TABELA 1

MODEL	Moc Nominalna	Moc Nominalna G110	Moc Nominalna G120	Zuzycie Gpl G30/31	Zuzycie Metanu G20	Zuzycie Gazu Miejskiego G110	Zuzycie Gazu Miejskieg G120	Pirwsz. Pow. Do Spalania	Konstrukcja Typu	Moc Nominalna Elektryczna	Napiecie Predyspozycyjne	Kabel Typu H07RNF Przek.	Palnik R Power		Palnik UR Power		Piekarnik Gazowy FG1		Piekarnik Gazowy FG		Piekarnik Gazowy T		Piekarnik Elektryczny FE1		Piekarnik Elektryczny TE	
	kW	kW	kW	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac		n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2BPW	9,5	9	9	0,74	1,01	2,32	2,07	19	A				1	3,5	1	6										
G6F2MPW	9,5	9	9	0,74	1,01	2,32	2,07	19	A				1	3,5	1	6										
G6F4BPW	21,5	20	20	1,68	2,28	5,16	4,59	43	A				1	3,5	1	6										
G6F4MPW	21,5	20	20	1,68	2,28	5,16	4,59	43	A				1	3,5	1	6										
G6F6BPW	33,5	31	31	2,62	3,54	8,00	7,12	67	A				1	3,5	1	6										
G6F6MPW	33,5	30,5	30,5	2,62	3,54	7,87	7,00	67	A				1	3,5	1	6										
G6F4PW+FG1	25	23	23	1,96	2,65	5,94	5,28	50	A				1	3,5	1	6	1	4								
G6F6PW+FG1	37	34,5	34,5	2,90	3,92	8,90	7,92	74	A				1	3,5	1	6		14								
G6F4PW+FE1	21,5	20	20	1,68	2,28	5,16	4,59	43	A	3,3	230 - 240	3 x 1,5	1	3,5	1	6							1	3,3		
G6F6PW+FE1	33,5	31	31	2,62	3,54	8,00	7,12	67	A	3,3	230 - 240	3 x 1,5	1	3,5	1	6							1	3,3		
G6F6PW+T	39,5	36,7	37	3,09	4,18	9,47	8,49	79	A				1	3,5	1	6					1	12				
G6F6PW+TE	33,5	31	31	2,62	3,54	8,00	7,12	67	A				1	3,5	1	6									1	5,9

KUCHENKI GAZOWE - SERIA 700 POWER

TABELA 1

MODEL	Moc Nominalna	Moc Nominalna G110	Moc Nominalna G120	Zuzycie Gpl G30/31	Zuzycie Metanu G20	Zuzycie Gazu Miejskiego G110	Zuzycie Gazu Miejskieg G120	Pirwsz. Pow. Do Spalania	Konstrukcja Typu	Moc Nominalna Elektryczna	Napiecie Predyspozycyjne	Kabel Typu H07RNF Przek.	Palnik R Power		Palnik UR Power		Piekarnik Gazowy FG1		Piekarnik Gazowy FG		Piekarnik Gazowy T		Piekarnik Elektryczny FE1		Piekarnik Elektryczny TE	
	kW	kW	kW	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac		n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G7F2BPW	9,5	9	9	0,74	1,01	2,32	2,32	19	A				1	3,5	1	6										
G7F2MPW	9,5	9	9	0,74	1,01	2,32	2,32	19	A				1	3,5	1	6										
G7F4BPW	21,5	20	20	1,68	2,27	5,16	5,16	43	A				1	3,5	1	6										
G7F4MPW	21,5	20	20	1,68	2,27	5,16	5,16	43	A				1	3,5	1	6										
G7F6BPW	33,5	31	31	2,62	3,54	8,00	8,00	67	A				1	3,5	1	6										
G7F6MPW	33,5	31	31	2,62	3,54	8,00	8,00	67	A				1	3,5	1	6										
G7F4PW+FG1	25,5	24	24	1,99	2,70	6,19	6,19	51	A				1	3,5	1	6	1	4								
G7F6PW+FG1	37,5	35	35	2,93	3,97	9,03	9,03	75	A				1	3,5	1	6	1	4								
G7F4PW+FG	29,3	26	26,8	2,28	3,10	6,71	6,15	59	A				1	3,5	1	6			1	7,8						
G7F6PW+FG	41,3	37	37,8	3,22	4,37	9,55	8,68	83	A				1	3,5	1	6			1	7,8						
G7F4PW+FE1	21,5	20	20	1,68	2,27	5,16	5,16	43	A	3,3	230 - 240	3 x 1,5	1	3,5	1	6							1	3,3		
G7F6PW+FE1	33,5	31	31	2,62	3,54	8,00	8,00	67	A	3,3	230 - 240	3 x 1,5	1	3,5	1	6							1	3,3		
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1,68	2,27	5,16	5,16	43	A	7,5	400 - 415	3 x 1,5	1	3,5	1	6									1	7,5
G7F6PW+FE	33,5	31	31	2,62	3,54	8,00	8,00	67	A	7,5	400 - 415	3 x 1,5	1	3,5	1	6									1	7,5
G7F6PW+T	45,5	41,5	41,7	3,56	4,81	10,83	9,57	91	A				1	3,5	1	6					1	12				

KUCHENKI GAZOWE - SERIA 900 POWER

TABELA 1

MODEL	Moc Nominalna	Moc Nominalna G110	Moc Nominalna G120	Zuzycie Gpl G30/31	Zuzycie Metanu G20	Zuzycie Gazu Miejskiego G110	Zuzycie Gazu Miejskieg G120	Pirwsz. Pow. Do Spalania	Konstrukcja Typu	Moc Nominalna Elektryczna	Napiecie Predyspozycyjne	Kabel Typu H07RNF Przek.	Palnik R Power		Palnik UR Power		Piekarnik Gazowy FG1		Piekarnik Gazowy FG		Piekarnik Gazowy T		Piekarnik Elektryczny FE1		Piekarnik Elektryczny TE	
	kW	kW	kW	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac		n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G9F2BPW	12	11	11	0,94	1,27	2,84	2,53	24	A				0	3,5	4	6										
G9F2MPW	12	11	11	0,94	1,27	2,84	2,53	24	A				0	3,5	4	6										
G9F4BPW	24	22	22	1,88	2,54	5,68	5,05	48	A				0	3,5	4	6										
G9F4MPW	24	22	22	1,88	2,54	5,68	5,05	48	A				0	3,5	4	6										
G9F6BPW	36	33	33	2,82	3,81	8,52	7,58	72	A				0	3,5	4	6										
G9F6MPW	36	33	33	2,82	3,81	8,52	7,58	72	A				0	3,5	4	6										
G9F4PW+FG1	28	26	26	2,19	2,96	6,71	5,97	56	A				0	3,5	4	6	1	4								
G9F6PW+FG1	40	47	47	3,13	4,23	12,13	10,79	80	A				0	3,5	4	6	1	4								
G9F4PW+FG	31,8	28	28,8	2,49	3,37	7,23	6,61	63,6	A				0	3,5	4	6			1	7,8						
G9F6PW+FG	43,8	39	39,8	3,43	4,63	10,06	9,14	87,6	A				0	3,5	4	6			1	7,8						
G9F4PW+FE1	24	22	22	1,88	2,54	5,68	5,05	48	A	3,3	230 - 240	3 x 1,5	0	3,5	4	6							1	3,3		
G9F6PW+FE1	36	33	33	2,82	3,81	8,52	7,58	72	A	3,3	230 - 240	3 x 1,5	0	3,5	4	6							1	3,3		
G9F4PW+FE	24	22	22	1,88	2,54	5,68	5,05	48	A	7,5	400 - 415	3 x 1,5	0	3,5	4	6									1	7,5
G9F6PW+FE	36	33	33	2,82	3,81	8,52	7,58	72	A	7,5	400 - 415	3 x 1,5	0	3,5	4	6									1	7,5
G9F6PW+T	48	43,2	43,7	3,76	5,08	11,15	10,03	96	A												1	12				

INSTUKCJE MONTAŻU

OPIS URZĄDZENIA

Budowa, wzmocnienie i urządzenia zabezpieczające przyrządu.
Wytrzymała budowa ze stali, z 4 nóżkami regulującymi wysokość.
Zewnętrzne pokrycie ze stali chromowo-niklowej 18/10.

BLAT DO GOTOWANIA NA GAZIE

Zabezpieczający zawór gazu pozwala na regulowanie rozpiętości cieplnej od maksimum do minium.
Częścią wyposażenia jest również zabezpieczenie termoelektryczne zapłonu (termopara).
Ruszta wykonane są z emaliowanego żeliwa.
Palniki wykonane są z mosiądzu, żeliwa i aluminium.

PIEKARNIK

Komora do pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej.
Drzwi o podwójnej ściance i izolacji cieplnej wyposażone są w uchwyt i zawias o równoważonej sprężynie.
Izolacja komory pieczenia wykonana jest z waty szklanej.

Wersja na gaz

Palniki wykonane są ze stali wytrzymałej na naprężania termiczne i mechaniczne. Zasilanie gazem odbywa się poprzez zawór zabezpieczający z termostatem.
Palnik główny wyposażony jest w termoelektryczne zabezpieczenie zapłonu (termopara).
Regulacja temperatury piekarnika, zmienna pomiędzy 160 °C i 300 °C, odbywa się za pomocą termostatu.
Dno piekarnika wykonane jest ze stali nierdzewnej.
Kolektor dymów wykonany jest z aluminiowanej blachy.

Wersja elektryczna FE

Grzałki znajdują się w sklepieniu (ciepło górne) i pod dnem (ciepło dolne).
Regulacja temperatury pomiędzy 50 °C a 300 °C odbywa się za pomocą termostatu połączonego z wyłącznikiem trójbiegunowym.
Możliwe jest włączenie jednocześnie lub pojedynczo grzałek górnych lub dolnych.

Wersja elektryczna FE1 (Wentylowany)

Silnik znajduje się z tyłu, na środku okrągłej grzałki. Regulacja temperatury pomiędzy 50 °C ie 300 °C odbywa się za pomocą termostatu.
Lampki kontrolne wskazują kiedy urządzenie znajduje się pod napięciem.
Komora pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej inox
W kuchni z piekarnikiem elektrycznym nie istnieje kolektor dymów.

PRZYGOTOWANIE

Miejsce instalowania

Zaleca się **ustawić** urządzenie w pomieszczeniu dobrze wietrzonym, jeśli to możliwe pod okapem zasysającym.
Możliwy jest pojedynczy montaż urządzenia lub ustawienie go obok innych urządzeń.
Należy jednak utrzymać minimalną odległość 150 mm z boków i 150 mm dla części tylnej w przypadku gdy urządzenie znajdzie się w pobliżu ścian z materiału łatwopalnego.
Jeżeli nie jest możliwe utrzymanie powyższych odległości, przygotować odpowiednie środki ostrożności przeciw ewentualnym nadmiernym temperaturom, na przykład wykładając powierzchnie do montażu płytkami lub instalując ochrony przeciw promieniowaniu.
Przed wykonaniem podłączenia, należy sprawdzić na tabliczce technicznej urządzenia czy jest ono przygotowane i zgodne z typem gazu do dyspozycji.
W przypadku gdy urządzenie działa z innym typem gazu, zapoznać się z paragrafem "Działanie z innymi typami gazu".

Rozporządzenia prawne, zasady techniczne i zarządzenia

W przewidywanym montażu należy przestrzegać następujących rozporządzeń:

- normy UNI CIG 8723
- przepisy budowlane i miejscowe rozporządzenia przeciwpożarowe;
- obowiązujące normy przeciwwypadkowe;
- rozporządzenia Przedsiębiorstwa dostawy Gazu;
- obowiązujące rozporządzenia CEI; (Włoski Komitet Elektrotechniczny -n.d.t)
- rozporządzenia Straży Pożarnej.

INSTALOWANIE

Montaż, instalowanie i konserwacja muszą zostać wykonane przez zakłady upoważnione przez miejscowe Przedsiębiorstwo dostawy Gazu zgodnie z obowiązującymi normami.
Przede wszystkim zwrócić się z wniskiem do miejscowego Przedsiębiorstwa dostawy Gazu.

Procedury instalowania

W celu poprawnego upoziomowania urządzenia zadziałać na nóżki regulujące wysokość.

Podłączenie gazu

Podłączenie do śrubunku o średnicy 3/8" G lub 1/2" G przewidziane na urządzeniu **może** być stałe lub możliwe do rozłączenia używając łącznika zgodnego z normą. Jeśli

używane są przewody giętkie, muszą być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą.
Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność używając odpowiedni spray wykrywający ulatnianie się gazu.

Odprowadzanie dymów.

Urządzenia muszą być ustawione w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania zgodnie z tym co zostało postanowione w przepisach instalowania. Urządzenia uważane są (patrz tabela 2 dane techniczne) za urządzenia gazowe typu "A":

Nie przewidziane do podłączenia do przewodu rurowego odprowadzającego produkty spalania.
Te urządzenia muszą odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń, podłączonych do sprawnego przewodu kominowego lub bezpośrednio na zewnątrz.
W razie ich braku dopuszczone jest używania ssawy powietrza podłączonej bezpośrednio na zewnątrz, o natężeniu przepływu nie mniejszym od żądanego, patrz tabela 2, powiększonego o wymianę powietrza konieczną dla dobrego samopoczucia operatorów.

Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić czy:

- Napięcie w sieci odpowiada wartościom naniesionym na tabliczce.
- Uziemienie jest sprawne.
- Kabel podpięcia odpowiada mocy pochłoniętej przez urządzenie.

Poza tym w górnej części urządzenia musi znajdować się przyrząd z otwarciem styków na przynajmniej 3 mm, który pozwoli na odłączenie urządzenia w sposób wielobiegunowy.
Do tego celu mogą służyć na przykład wyłączniki zabezpieczające.
Wyłącznik wielobiegunowy musi znajdować się w pobliżu urządzenia , musi być homologowany i posiadać przekrój przystosowany do urządzenia. (patrz tabela 2)
Kabel musi być przynajmniej typu H07 RN-F.
Kabel uziemienia ŻÓŁTO-ZIELONY nie może być przerwany.

Ekwipotencjał

Urządzenie musi zostać podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Przewidziany zacisk położony jest w pobliżu wejścia kabla. Oznaczony jest etykietą.



ZAINSTALOWANIE

Czynności wstępne przed zainstalowaniem

Przed zainstalowaniem należy usunąć ochronną błonę samoprzylepną. Następnie dokładnie oczyścić powierzchnie przeznaczone do pracy i części zewnętrzne za pomocą ciepłej wody i detergentu oraz wilgotnej ścierki, następnie osuszyć czystą ścierką.

Uruchomienie

Przed uruchomieniem należy sprawdzić czy dane urządzenia (kategoria i typ używanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu do dyspozycji na miejscu.
W przeciwnym wypadku, przewidzieć przejście do wymaganej rodziny gazu lub przystosowanie do żądanej grupy gazu (patrz paragraf "Działanie przy innych typach gazu").
Uwaga: w celu zagwarantowania ich poprawnego działania palniki TC (potrójna korona) i odpowiednie pokrywki muszą być dokładnie ustawione patrz Rys. 1.1
Należy unikać ustawienia tak jak na Rys. 1.2

Sprawdzanie mocy

Używać dysz dla mocy znamionowej przygotowanych na urządzeniach.
Moc może być dwojakiego rodzaju:

- znamionowa, naniesiona na tabliczce urządzenia
- zmniejszona.

Do powyższych dysz odnosi się tabela 1.
Ciśnienie zasilania gazu musi mieścić się w następujących zakresach:

- od 18 do 22,5 mbar dla gazu drugiej rodziny (metan)
- od 27 do 37 mbar dla gazu trzeciej rodziny (butan-propan).

Poza tymi zakresami ciśnienia nie można uruchamiać urządzeń.
Jeśli pragnie się przeprowadzić dodatkową kontrolę mocy, jest możliwe wykonanie jej za pomocą licznika stosując tak zwaną "metodę wolumetryczną".
Z reguły wystarczy jednak sprawdzenie poprawnego działania dysz.

Kontrola ciśnienia wejścia (Rys. 2)

Ciśnienie wejścia mierzone jest za pomocą manometru (rozdzielczość min. 0,1 mbar).
Usunąć śrubę (F) z gniazda ciśnienia i podłączyć manometr: po przeprowadzeniu pomiaru,
przykręcić hermetycznie śrubę (F).
WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia musi zostać wykonane z wszystkimi wyposażeniami na gaz podłączonymi i działającymi.

Kontrola mocy według metody wolumetrycznej

Przy pomocy licznika gazu i stopera możliwe jest zmierzenie zużycia gazu w jednostce czasu. Ta wartość zostanie porównana z wartością E obliczoną w ten sposób

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Wartość opałowa gazu}}$$

Moce palnika, znamionową i zmniejszoną, obliczone do wartości ciśnienia znamionowego, otrzymuje się konsultując tabelę 1. Wartości opałowej gazu można zażądać od miejscowego przedsiębiorstwa dostawy gazu.

Sprawdzenie działania

Sprawdzić czy typy użytych dysz odpowiadają tym przewidzianym w tabeli 1. Sprawdzić czy używany reduktor ciśnienia posiada natężenie przepływu większe od sumy przepływu zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Sprawdzić czy przewód rurowy doprowadzający gaz jest odpowiedni.

Kontrola płomienia

Przy poprawnej regulacji płomień musi otaczać termoparę; w przeciwnym wypadku ustawić śrubę regulowania.

Kontrola pierwotnego powietrza

Palniki piekarników są wyposażone w regulację pierwotnego powietrza.
W tabeli 1 podany jest pomiar H regulowania.

Kontrola funkcji

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność rur gazowych;
- Sprawdzić płomień palnika, również na minimum.

Ostrzeżenia dla montera

- Wyjaśnić i pokazać użytkownikowi działanie i użycie maszyny zgodnie z instrukcjami i wręczyć mu książeczkę zawierającą instrukcje.
- Poinformować operatora, że jakiekolwiek prace związane z przebudową lub zaprowadzanieme zmian w budynku, które mogłyby uszkodzić zasilanie powietrzem koniecznym do spalania, powodują konieczność przeprowadzenia ponownego sprawdzenia funkcji urządzenia .

Działanie z innymi typami gazu

W celu przejścia na inny typ gazu, na przykład z metanu na gaz płynny, wymagane jest użycie dysz dostosowanych do palnika zgodnie z tabelą 1.
Dysze palników dla innych typów gazu, oznaczone odpowiednią średnicą podaną w setnych mm, znajdują się w woreczku dostarczonym razem z urządzeniem.
Po zakończeniu przekształcania lub dostosowania wykonać sprawdzenie funkcji urządzenia jak zostało to opisane w paragrafie "Kontrola funkcji".

PALNIKI OTWARTE

Wymiana dysz palnika (płomienie otwarte Rys. 2)

W celu wymiany dyszy (1): zdjąć ruszt, pokrywkę palnika, korpus palnika.
Wymienić dyszę (1) (patrz tabela 1).

Regulacja pierwotnego powietrza tylko dla modeli POWER (rys. 9)

Po wymianie dyszy należy sprawdzić pierwotne powietrze.
Aby dojść do regulacji należy odkręcić śrubki górne i dolne blatu.
Wyregulować wymiar „H" (rys. 9) według danych technicznych w tabeli i ponownie zakręcić blat w przeciwnej kolejności do odkręcania.

Regulacja płomienia pilotującego tylko dla modeli POWER (rys.8)

Aby dojść do pilota należy odkręcić śrubki górne i dolne blatu. Przed przejściem do regulacji, w modelach z piekarnikiem elektrycznym, sprawdzić czy przełącznik jednopolowy znajdujący się przed urządzeniem jest wyłączony.
Regulować, gdy płomień pilotujący jest zapalony. Sześciokątnym kluczem wyregulować śrubę „A" (rys.8); regulacja jest prawidłowa, kiedy płomień pilotujący obejmie termoparę „B" (rys.8).
W przypadku funkcjonowania na gaz GPL śruba regulująca „A" ma być dokręcona do oporu.
Po zakończeniu czynności ponownie zamontować blat wykonując czynności w przeciwnym kierunku.

Regulowanie minimum (palniki otwarte - Rys. 2)

Śruba minimum musi być regulowana w następujący sposób:

- w celu działania na gaz płynny GPL, zakręcić śrubę (2) regulacji minimum do oporu;
- w przypadku działania na metan uruchomić urządzenie. Przekręcić gałkę na pozycję minimum i przy pomocy śruby (2) uregulować przepływ (obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara = zmniejszenie przepływu; w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara = zwiększenie przepływu).

Palnik jest pozbawiony płomienia kontrolnego (pilota).
Palnik jest pozbawiony regulacji powietrza (jest o stałym powietrzu).

PIEKARNIK GAZOWY SERII FG1

Wymiana dyszy palnika (piekarnik gazowy typu FG1 Rys. 3)

W celu dostępu do palnika piekarnika usunąć dolne dno (położone wewnątrz komory pieczenia).
Wyjąć śrubę D i wyciągnąć palnik ciągnąc do przodu i uważając żeby nie uszkodzić termopary przymocowanej do palnika. Za pomocą odpowiedniego klucza odkręcić iniektor C i wymienić go na ten przewidziany dla danego typu gazu.
W celu zamontowania palnika, wykonać te same czynności postępując na odwrót.

Kontrola pierwotnego powietrza

Przed zamontowaniem palnika, sprawdzić czy wymiar H zacisku E regulacji powietrza, jest poprawny zgodnie ze wskazówkami naniesionymi w tabeli 1.

Regulacja minimum (piekarnik gazowy Rys. 3)

Śruba minimum (N) jest regulowana po usunięciu

tablicy,w następujący sposób:
- w przypadku działania na gaz płynny GPL musi być dokręcona do oporu;

- w przypadku działania na metan:
1- Zlokalizować gałkę odpowiedniego zaworu.
2- Zapalić palnik i doprowadzić go do pozycji minimum.
3- Uregulować natężenie przepływu przy minimum działając na śrubę N, odkręcając zwiększa się a zakręcając zmniejsza się natężenie przepływu.
4- Po otrzymaniu płomienia jaki uważany jest za najbardziej odpowiedni przy funkcji minimum, sprawdzić czy odpowiada on minimalnemu natężeniu przepływu wskazanemu w tabeli 1.
5- Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli, odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
6- Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, przykręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

PIEKARNIK GAZOWY SERII FG I MODEL T

Wymiana dyszy palnika (piekarnik gazowy typu FG- Rys. 4.1)

Zdjąć dolny panel. Odkręcić śrubę (2) mocującą tulejkę powietrza pierwotnego i popchnąć tulejkę do zwężki Venturiego.
Teraz dysza jest łatwo dostępna.
Po wymianie dyszy w zależności od typu gazu i danych technicznych, zmontować całość i uregulować pomiar "H" pierwotnego powietrza (patrz tabela 1).

Wymiana dyszy palnika (Piekarnik T Rys. 4.2)

Usunąć lewe dno położone wewnątrz komory pieczenia.
Odkręcić i wyjąć regulator pierwotnego powietrza (1), następnie wymienić dyszę.
Po wymianie dyszy w zależności od typu gazu i danych technicznych, zmontować całość i uregulować pomiar "H" pierwotnego powietrza (patrz tabela 1).

Regulowanie płomienia kontrolnego (piekarniki gazowe Rys. 4.1 i 4.2)

Zdjąć dolny panel (Rys. 4.1).
Wyjąć lewe dno (Rys. 4.2).
Wyjąć zamknięcie (11) (Rys. 4.3).
Za pomocą śrubokrętu uregulować w zależności od gazu do dyspozycji wewnętrzną śrubę regulacji.
Po zakończeniu założyć zamknięcie (11) i odpowiednią uszczelkę.
W przypadku działania na gaz płynny GPL śruba wewnętrzna musi być dokręcona do oporu

Regulacja minimum (piekarnik gazowy Rys. 5)

Śruba minimum (36) jest regulowana po usunięciu tablicy:

- w przypadku działania na gaz płynny GPL musi być dokręcona do oporu;

- w przypadku działania na metan:

1- Zlokalizować gałkę odpowiedniego zaworu.
2- Zapalić palnik i doprowadzić go do pozycji minium
3- Uregulować natężenie przepływu przy minimum działając na śrubę 36, odkręcając zwiększa się a zakręcając zmniejsza się natężenie przepływu.
4- Po otrzymaniu płomienia, który uważany jest za odpowiedni dla funkcji przy minium, sprawdzić czy odpowiada on natężeniu przepływu przy minimum wskazanego w tabeli 1, sprawdzenie przeprowadzane jest zgodnie z "metodą wolumetryczną" opisaną powyżej.
5- Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli, odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
6- Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, przykręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

KONSERWACJA

Uwaga!

Przed wykonaniem jakiejkolwiek pracy konserwacyjnej lub naprawczej, odłączyć urządzenie od sieci tak gazowej jak i elektrycznej.

Wykonać przynajmniej raz w roku następujące czynności konserwacyjne:
- sprawdzenie działania wszystkich urządzeń regulujących i zabezpieczających;

- kontrola działania palników:
  • zapłon;
  • bezpieczeństwo spalania;

- kontrola różnych funkcji śledząc procedurę opisaną w paragrafie " Kontrola funkcji".

Jeśli konieczne jest przeprowadzenie czyszczenia palników blatu, postępować w następujący sposób:
- usunąć ruszta, przykrywki i korpusy palników;
- oczyścić części wodą z detergentem używając odpowiedniego narzędzia. Opłukać i osuszyć.
- podczas montowania części uważać aby te same elementy zostały umieszczone na ich miejscu w poprawny sposób.

OSTRZEŻENIE

Po przeprowadzeniu wymiany części instalacji zasilania gazem konieczne jest wykonanie sprawdzenia szczelności i funkcji różnych elementów.

WYMIANA KOMPONENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH DOSTARCZONYCH PRZEZ KONSTRUKTORA. Wymiana części jest wykonywana przez personel wykwalifikowany!

W celu wymiany następujących części należy przede wszystkim wyjąć gałki sterowania i usunąć tablicę sterowania (po zwolnieniu mocujących śrub) i innych paneli zainteresowanych wymianą tych części .

Kurek zaworowy dla palników otwartych - (Rys. 2)
Zwolnić złączkę przewodu gazowego i termopary, zwolnić złączkę mocującą kurek na rampie i wymienić część.

Termopara (palniki otwarte)
Odkręcić nakrętkę mocującą termoparę na kurku oraz nakrętkę na palnikach i wymienić część.

Termostat gazu piekarnika (Rys. 3)
Zwolnić nakrętki przewodów gazowych i termopary, wyciągnąć zbiornik termostatu ze sprężynek podtrzymujących położonych wewnątrz komory pieczenia i wymienić na nowy.

Palnik główny (piekarnik gazowy - Rys. 3)
Odkręcić śrubę mocującą (D) głównego palnika i wymienić go na nowy.

Termopara piekarnika
Wyjąć dno, odkręcić nakrętkę na kurku i na palniku i wymienić termoparę.

Grzałki (piekarnik elektryczny)
Odłączyć urządzenie od sieci! Grzałka piekarnika wentylowanego FE1 położona jest na tylnej ścianie komory pieczenia. W celu wyjęcia grzałki, odkręcić śruby, które mocują ją do odpowiedniego kołnierza, pociągnąć grzałkę do przodu z odpowiednimi kabelkami. Odłączyć kabelki i zamontować nową grzałkę postępując w odwrotny sposób.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

URUCHOMIENIE

Zapalanie i gaszenie palnika otwartego płomienia bez płomienia kontrolnego (Rys. 2)
Przekręcić gałkę do pozycji maksimum. Za pomocą zapałki lub innego odpowiedniego środka, zapalić palnik. Trzymać ją wciśniętą dopóki termopara się nie nagrzeje i utrzyma zapalony płomień.
W celu zgaszenia palnika przekręcić gałkę w prawo.

Płomień może być regulowany:

do największego natężenia przepływu (duży płomień)

do najmniejszego natężenia przepływu (mały płomień)

Zapalenie i gaszenie palnika ognia, który został zapalony pilotem (rys.8)
Przekręcić pokrętło aż do pozycji . i zapałką lub innym właściwym sposobem zapalić płomień palnika pilota.
Podtrzymać pod naciskiem pokrętło dopóki termopara nie rozgrzeje się i utrzyma płomień pilota.
Ustawić pokrętło na maksymalnej pozycji lub minimalnej, aby zapalić płomień głównego palnika właściwego ognia.
Aby zgasić główny palnik przekręcić pokrętłem w kierunku na prawo aż do pozycji..
Aby zgasić płomień pilota ustawić pokrętło na pozycji „0".

Zapalenie i gaszenie piekarnika gazowego bez płomienia kontrolnego - (Piekarnik FG1) (Rys. 3)
Zapalenie: otworzyć drzwi piekarnika, nacisnąć i przekręcić gałkę na pozycję 7 i , trzymając ją wciśniętą, przybliżyć płomień do dna piekarnika w pozycji **M**.
Trzymać gałkę wciśniętą przez około 20" od momentu zapalenia; aby pozwolić zadziałać urządzeniu zabezpieczającemu. Następnie uregulować jak najodpowiedniejsze stopniowanie termostatowe w zależności od pieczenia

Zapalenie i gaszenie piekarnika gazowego z płomieniem kontrolnym - (Piekarnik FG i Piekarnik T) (Rys. 5)
Zapalanie: otworzyć drzwi piekarnika, nacisnąć i przekręcić gałkę na pozycję i trzymając ją wciśniętą, zapalić zapałką płomień kontrolny.
Czynność ta jest wykonywana poprzez otwór w dnie. Trzymać gałkę wciśniętą przez około 20" od momentu zapalenia; aby pozwolić zadziałać urządzeniu zabezpieczającemu. Następnie uregulować jak najodpowiedniejsze stopniowanie termostatowe w zależności od pieczenia, biorąc pod uwagę to, że temperatury względem pozycji gałki są następujące:

Pozycja	stopnie °C
(mały płomień)	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
(duży płomień)	300

URUCHOMIENIE PIEKARNIKÓW ELEKTRYCZNYCH

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO TYPU FE (Rys. 6)
Obracając w prawo lub w lewo przełącznik (23), wybrać rodzaj pieczenia, ciepło górne i/lub dolne. Na jednej z tych pozycji zaświeci się zielona lampka kontrolna (25) = urządzenie pod napięciem.
Obracając gałkę (24) na wybraną temperaturę włączają się grzałki, lampka kontrolna (26) zaświeci się i zgaśnie kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura i grzałki się wyłączą.
W celu wyłączenia piekarnika obrócić termostat na pozycję (•) i przełącznik na pozycję (**O**).

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO TYPU FE1 (Rys. 7)
W tego rodzaju piekarniku nagrzewanie pochodzi z tylnej części komory.
Jest jednak wyposażony w wentylator, który rozprowadza w jednomierny sposób nagrzewanie całej komory piekarnika.
Obracając gałkę (24) na wybraną temperaturę włącza się grzałka, lampka kontrolna (26) zaświeci się i zgaśnie kiedy

zostanie osiągnięta wybrana temperatura i grzałka się wyłączy.
W celu wyłączenia piekarnika obrócić termostat na pozycję (**O**).
Przy pierwszym zwolnieniu gałki otrzymuje się tylko działanie wirnika dla funkcji chłodzenie-rozmrażanie.

WYŁĄCZENIE

Wyłączenie w razie awarii

W razie awarii odłączyć zasilanie gazem urządzenia i zasilanie elektryczne.

Postępowanie w razie awarii lub przedłużonej przerwy w działaniu

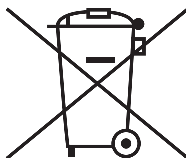
Jeśli urzędzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu dokładnie go wyczyścić i wyłączyć zasilanie tak elektryczne jak i gazowe. W razie złego funkcjonowania lub awarii, wyłączyć zasilanie gazowe i odłączyć urządzenie od sieci. Powiadomić serwis obsługi.

TROSKA O URZĄDZENIE

UWAGA!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i odczekać aż ostygnie.
- W przypadku gdy urządzenie zasilane jest energią elektryczną, zadziałać na wyłącznik sekcyjny i odłączyć go od sieci elektrycznej.

Skrupulatne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego perfekcyjne i długie funkcjonowanie .
Stalowe powierzchnie należy czyścić płynem do naczyń, rozpuszczonym w dużej ilości bardzo ciepłej wody używając miękkiej ściereczki; jeżeli brud jest wyjątkowo oporny, należy użyć alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika nie fluorowcowego; **nie używać środków czyszczących ściernych w proszku lub substancji korodujących jak kwas chlorowodorowy / solny lub kwas siarkowy. Użycie kwasów może negatywnie wpłynać na funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia.** Nie posługiwać się szczotkami, metalowymi wiórami do czyszczenia lub ściernicami wykonanych z innych metali lub stopów, mogą one powodować plamy rdzy poprzez skażenie. Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wiórka do czyszczenia lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nie skażają powierzchni lecz mogą spowodować szkodliwe zadrapania .
Jeżeli zabrudzenie jest spore, absolutnie nie należy używać papieru ściernego lub szlifierskiego; w alternatywie zalecamy użwać gąbek syntetycznych (np.gąbka Scotchbrite).
Nie należy używać substancji służących do czyszczenia srebra, zwrócić szczególną uwagę na opary kwasu solnego i siarkowego wydzielające się na przykład podczas mycia posadzki.
Nie kierować strumieni wody na urządzenie, może to spowodować jego uszkodzenie.
Po oczyszczeniu, starannie opłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć ścierką.



INFORMCJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Po wprowadzeniu w życie Rozporządzeń 2002/95/CE, 2002/96/CE i 2003/108/CE, dotyczących zmniejszenia zastosowania szkodliwych środków w produkcji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, jak też likwidacji odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady naniesiony na urządzeniu lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu jego żywotności musi zostać złomowany odrębnie od innych odpadów.

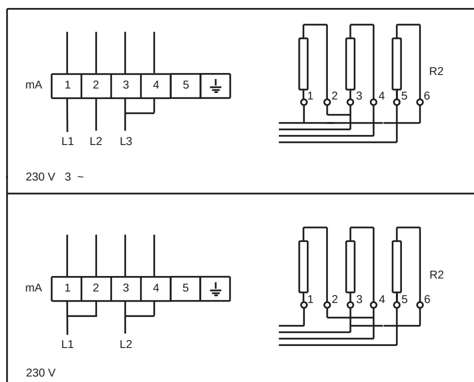
Selektywne złomowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego żywotności jest organizowane i kierowane przez producenta. Użytkownik, który chce się pozbyć niniejszego urządzenia musi więc skontaktować się z producentem i postępować według systemu, który został przez niego przyjęty w celu przeprowadzenia odrębnego złomowania urządzenia po zakończeniu jego żywotności. Właściwe selektywne złomowanie w celu późniejszego skierowania przestarzałego urządzenia do recyklingu, obróbki i do likwidacji zgodnie z wymogami środowiska naturalnego przyczynia się do uniknęcia możliwych ujemnych efektów zagrażających środowisku i zdrowiu oraz sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których złożone jest urządzenie.

Nielegalna likwidacja urządzenia ze strony posiadacza karana jest nałożeniem sankcji administracyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.



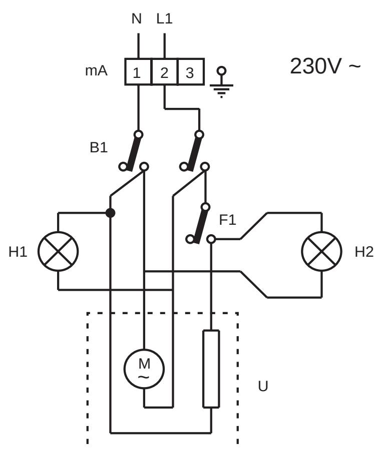
400V 3N ~

3	●	●	●	●	●	●	●
2	●	●		●		●	
1	●		●		●		●
0							
B2	5	6	7	2	1	3	4
	P3	P4	P5	P6		P2	

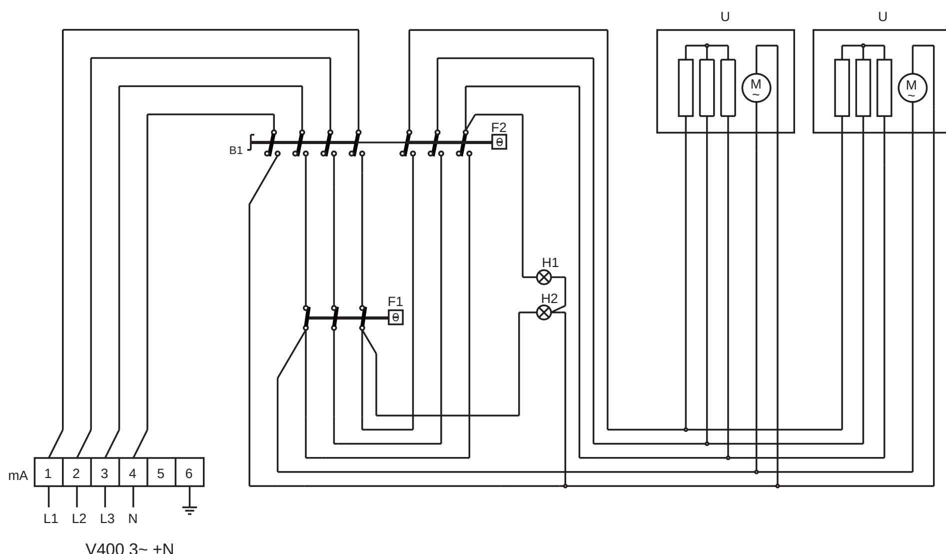


**Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne
Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsscheman • Schematy elektryczne
Cuptor electric**

FE1



TE



Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schemas électriques • Schaltpläne Esquemas electricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsscheman • Schematy elektryczne Cuptor electric

mA	Morsetto	Terminal board	Borne	Klemmleiste
B1	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter
B2	Selettore	Selector switch	Sélecteur	Wanschalter
F1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat
F2	Termostato di sicurezza trifase	Tri-phase safety thermostat	Thermostat de sécurité triphasé	Wechselstrom - Sicherheitsthermostat
H1	Spia luminosa (riscaldamento)	Warning light (heating)	Voyant lumineux (Réchauffage)	Anzeigelampe (Heizung)
H2	Spia luminosa (rete)	Warning light (mains supply)	Voyant lumineux (Réseau)	Anzeigelampe (Netz)
R1-2	Resistenza forno 990W 240V	Oven resistance 990W 240V	Radiateur four 990W 240V	Hezkorper Backofen 990W 240V
U	Utilizzatore	Utilization	Utilization	Benutzung

mA	Terminal	Klem	Borne	Ακροδέκτης
B1	Interruptor	Schakelaar	Interruptor	Διακόπτης
B2	Selector	Keuzeschakelaar	Selector	Επιλογέας
F1	Termostato	Thermostaat	Termostato	Θερμοστάτης
F2	Termostato de seguridad trifásica	Driefase veiligheidsthermostaat	Termostato de segurança trifásico	Τριφασικός θερμοστάτης ασφαλείας
H1	Indicador luminoso (calientamento)	Controlelampje (verwarming)	Luz piloto luminosa (aquecimento)	Φωτεινή λυχνία (θέρμανση)
H2	Indicador luminoso (reted)	Controlelampje (net)	Luz piloto luminosa (rede)	Φωτεινή λυχνία (δίκτυο)
R1-2	Resistencia horno 990W 240V	Ovenweerstand 990W 240V	Resistência forno 990W 240V	Αντίσταση φούρνου 990W 240V
U	Utilización	Gebruiker	Utilizador	Χρήστης

mA	Svorka	Svorka	Kapocs	Klemme
B1	Spínač	Spínač	Kapcsoló	Afbryder
B2	Volič	Volič	Választókapcsoló	Vælger
F1	Termostat	Termostat	Termosztát	Termostat
F2	Bezpečnostní trojfázový termostat	Bezpečnostný trojfázový termostat	Háromfázisú biztonsági termosztát	Trefaset sikkerhedstermostat
H1	Světelná kontrolka (vytápění)	Svetelná kontrolka (vykurovania)	Működésjelző lámpa (fűtés)	Lysende signallampe (opvarmning)
H2	Světelná kontrolka (sítě)	Svetelná kontrolka (siete)	Működésjelző lámpa (hálózat)	Lysende signallampe (net)
R1-2	Výkon pece 990W 240V	Výkon pece 990W 240V	Sütő ellenállás 990W 240V	Varmelegeme ovn 990W 240V
U	Uživatel	Užívateľ	Felhasználó	Bruger

mA	Klemme/"sukkerbit"	Kopplingsplint	Zacisk	Bronă
B1	Bryter	Strömbrytare	Wyłącznik	Intrerupător
B2	Programvelger	Väljare	Łącznik wybiorczy	Selector
F1	Termostat	Termostat	Termostat	Termostat
F2	Tre-faset sikkerhetstermostat	Trefasig säkerhetstermostat	Termostat zabezbieczający trójfazowy	Termostat trifazic de siguranţă
H1	Varsellampe (oppvarming)	Kontrollampa (uppvärmning)	Lampka kontrolna (nagrzewanie)	Led luminos (încălzire)
H2	Varsellampe (strømnett)	Kontrollampa (nätspänning)	Lampka kontrolna (sieć)	Led luminos (reţea)
R1-2	Motstand ovn 990W 240V	Ugnsmotstånd 990 W 240 V	Grzałka piekarnika 990W 240V	Rezistenţă cuptor 990W 240V
U	Bruker	Användare	Użytkownik	Utilizator

VÆR OPPMERKSOM

PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR MULIGE UNØYAKTIGHETER SOM MÅTTE FINNES I DETTE HEFTET SOM FØLGE AV TRYKK- ELLER TRANSKRIPSJONSFEIL.
MAN RESERVERER SEG VIDERE RETTEN TIL Å GJØRE DE ENDRINGER PÅ PRODUKTET MAN MÅTTE ANSE SOM NYTTIGE ELLER NØDVENDIGE, UTEN AT PRIMÆREGENSKAPENE ENDRES.
PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR I DE TILFELLER DER NORMENE OG ANVISNINGENE I DENNE HÅNDBOKEN IKKE BLIR FULGT TIL PUNKT OG PRIKKE.
PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE OG INDIREKTE SKADER SOM ER FORÅRSAKET AV FEIL INSTALLASJON, ULOVLIGE INNGREP, DÅRLIG VEDLIKEHOLD, UFORSIKTIGHET VED BRUK.

VARNING

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKRIV- ELLER TRYCKFEL I DENNA BROSCHYR.
TILLVERKAREN FÖRBEHÅLLER SIG OCKSÅ RÄTTEN ATT GÖRA DE FÖRÄNDRINGAR AV PRODUKTEN SOM ANSES LÄMPLIGA ELLER NÖDVÄNDIGA UTAN ATT PÅVERKA DESS GRUNDLÄGGANDE EGENSKAPER.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR OM ANVISNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING INTE FÖLJS NOGGRANT.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA SKADOR SOM UPPSTÅR TILL FÖLJD AV FELAKTIG INSTALLATION, MODIFIERINGAR, BRISTANDE UNDERHÅLL ELLER FELAKTIG HANTERING.

OSTRZEŻENIE

KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA MOŻLIWE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZAWARTE W NINIEJSZEJ BROSZURZE WYNIKAJĄCE Z BŁĘDÓW W PRZEPISYWANIU LUB PODCZAS DRUKU.
ZASTRZEGA SOBIE RÓWNIEŻ PRAWO DO WNOSZENIA DO WYROBU TYCH ZMIAN, KTÓRE UZNA ZA UŻYTECZNE LUB KONIECZNE, NIE WPŁYWAJĄCYCH NA PODSTAWOWE DANE.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ I JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI JEŚLI NIE ZOSTANĄ ŚCIŚLE PRZESTRZEGANE PRZEPISY ZAWARTE W TEJ INSTRUKCJI.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE SPOWODOWANE NIEPRAWIDŁOWYM MONTAŻEM, NARUSZENIEM, ZŁĄ KONSERWACJĄ, NIEKOMPETENTNYM UŻYCIEM.

AVERTIZARE

FABRICANTUL NU ISI ASUMA NICI O RESPONSABILITATE PENTRU EVENTUALELE INEXACTITATI ALE PREZENTULUI MANUAL. DATORATE ERORILOR DE TRANSCRIERE SAU DE TIPAR.
FABRICANTUL ISI REZERVA DREPTUL DE A MODIFICA PRODUSUL DUPA CUM RETINE UTIL SAU NECESAR, FARA A ADUCE DAUNE CARACTERISTICILOR PRINCIPALE.
FABRICANTUL NU ISI ASUMA NICI O SI NICI UN TIP DE RESPONSABILITATE PENTRU NERESPECTAREA STRICTA A NORMELOR EXPUSE ÎN ACEST MANUAL.
FABRICANTUL NU ISI ASUMA NICI O RESPONSABILITATE PENTRU DAUNELE DIRECTE SAU INDIRECTE DATORATE UNEI INSTALARI INCORECTE, MODIFICARILOR, ÎNTRETINERII DE PROASTA CALITATE, UTILIZARII NEINFORMATE.

GARANTISEDDEL

BEDRIFT: ....

ADRESSE: ....

INSTALLASJONSDATO: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FÖRETAG: ....

ADRESS: ....

INSTALLATIONSDATUM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ŚWIADECTWO GWARANCJI

FIRMA: ....

ADRES: ....

DATA MONTAŻU: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICAT DE GARANTIE

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DATA INSTALARII: ....

MODEL:
PART NUMBER: